22101718977

Med
K10152

Digitized by the Internet Archive
in 2016

https://archive.org/details/b28054787

NOUVEAU MANUEL

DE LA

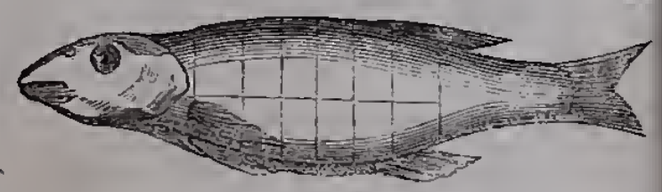
CUISINIÈRE BOURGEOISE

ET ECONOMIQUE

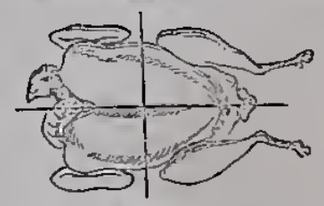
POISSY. — TYP. ET STÉR. DE AUG. BOURET.

ART DE DÉCOUPER LES VIANDES, LE POISSON, LE GIBIER, ETC.

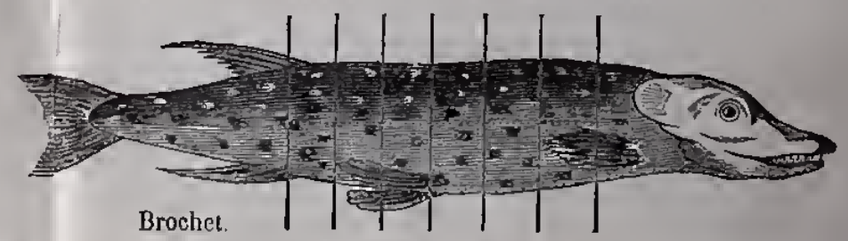
NOTA. — Le sens et l'ordre dans lesquels doit procéder à la dissection de chaque pièce, sont indiqués par des lignes placées sur les gravures.



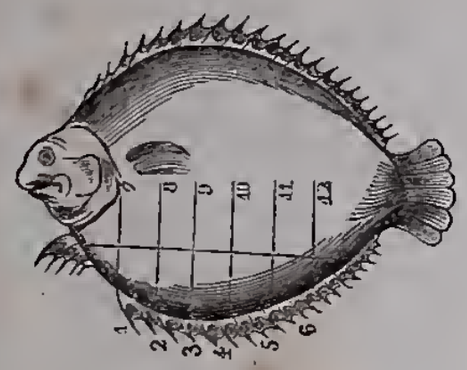
Saumon.



Perdrix.



Brochet.



Turbot.

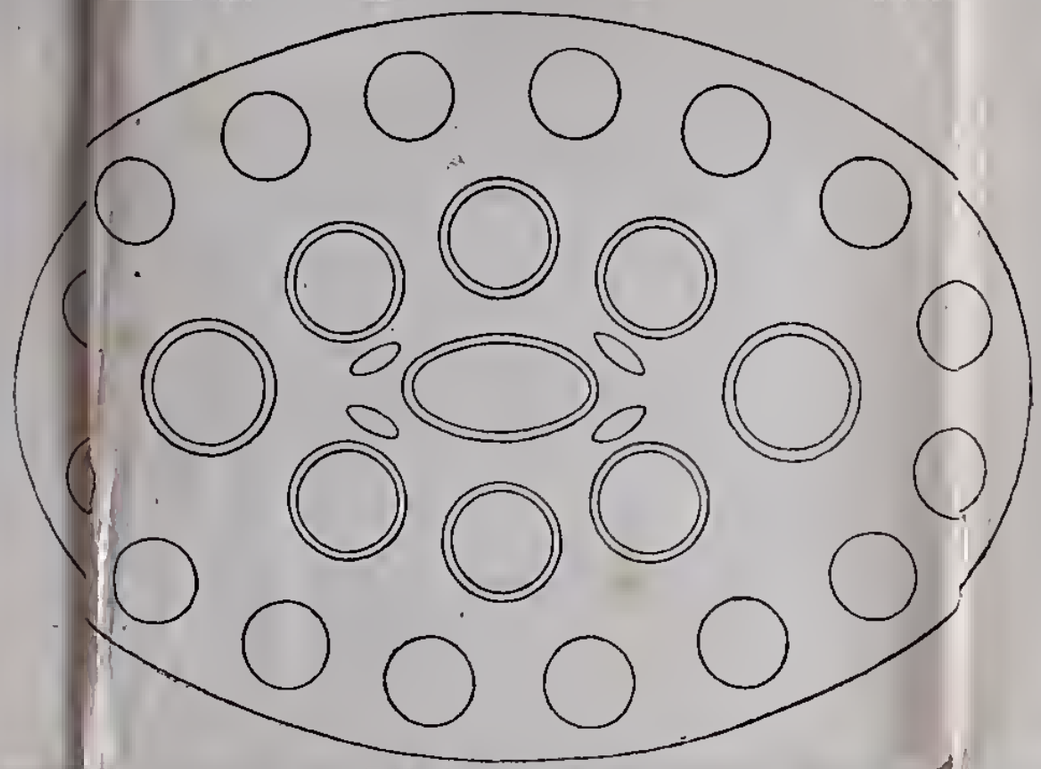
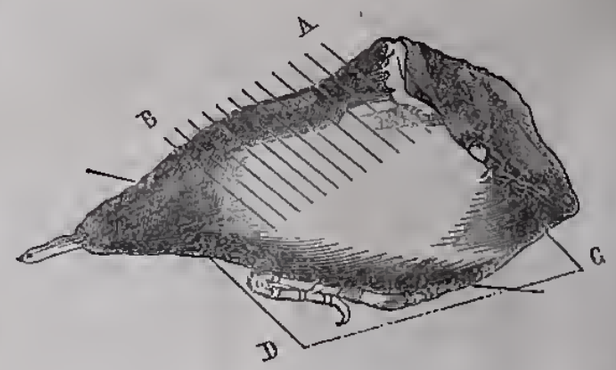
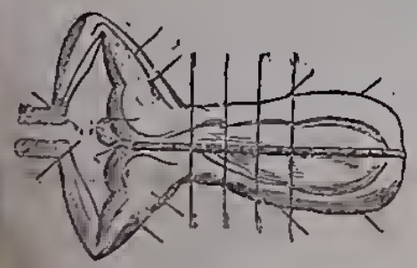


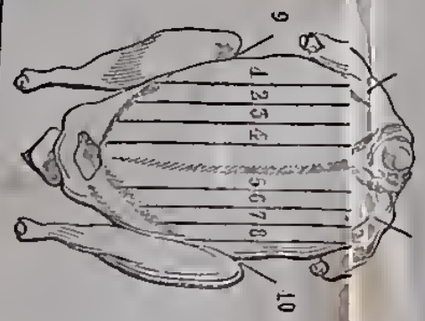
Table des seize couverts.



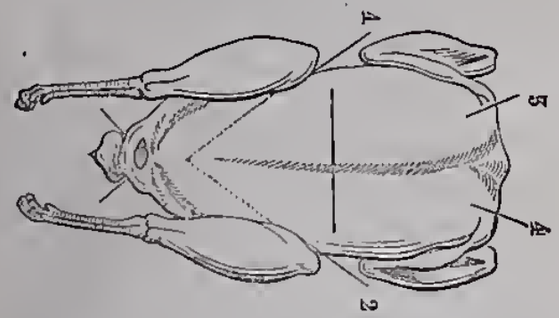
Gigot.



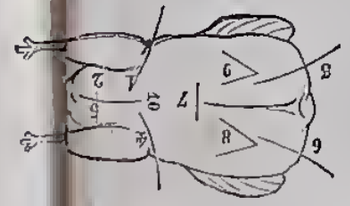
Lièvre.



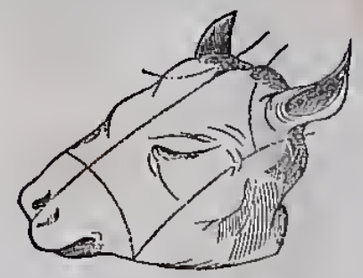
Oie.



Dindon.



Poulet.



Tête de veau.

NOUVEAU MANUEL

DE LA

CUISINIÈRE BOURGEOISE

ET ÉCONOMIQUE

CONTENANT

LES MEILLEURS PROCÉDÉS POUR FAIRE UNE EXCELLENTE CUISINE
A TRÈS-BON MARCHÉ.

L'ART DE FAIRE LES HONNEURS D'UNE TABLE
DE DÉCOUPER TOUTE SORTE DE VIANDE, VOLAILLE, GIBIER, POISSON
DE COMPOSER LE MENU D'UN REPAS,
UNE NOTICE SUR LES VINS, LES SOINS DE LA CAVE, ETC.

REVU

PAR UN ANCIEN CORDON BLEU

PARIS
BERNARDIN-BÉCHET, LIBRAIRE
31, QUAI DES GRANDS-AUGUSTINS, 31

1866

22193 670

WELLCOME INSTITUTE
LIBRARY

Coll. welMOmec

Call No. QT

INTRODUCTION.

« Le plaisir de la table, dit Brillat-Savarin, est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays, de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et il reste le dernier pour nous consoler de leur perte. »

En présence d'une si grande vérité, proclamée depuis plus de trente ans, on ne saurait trop s'étonner de l'infériorité, nous pourrions dire de la barbarie, qui se révèle dans les livres élémentaires de ce grand art de bien vivre. Nous avons sous les yeux un grand nombre d'ouvrages sur la cuisine publiés depuis quelques années; mais tous ces dispensaires, excellents peut-être pour la table de l'homme opulent, ne sont vraiment d'aucune utilité pour la cuisine du bourgeois dont les revenus sont médiocres.

En publiant ce *Nouveau Manuel de la Cuisinière bour-*

geoise et économique, nous avons cru rendre un service essentiel à la classe la plus nombreuse de la société. On y trouvera les diverses façons de préparer et d'arranger un mets agréable, sans faire beaucoup de dépenses, tout en profitant des immenses progrès qu'a fait l'art culinaire depuis un demi-siècle.

Avec notre livre, une cuisinière apprendra tout ce qui lui est nécessaire de savoir pour s'attirer l'estime de ses maîtres, soigner convenablement un ménage, et préparer un repas aussi délicat que bien servi.

Grâce à nous, la petite propriété ne sera plus déshéritée des joies de la table, de ces fines et innocentes jouissances qui, avec la pensée, font de l'homme le roi de la création.

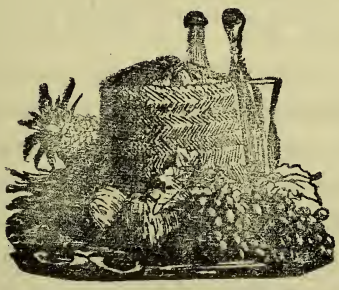
Nous avons ajouté à notre livre un petit Traité de la dissection des viandes, du gibier, de la volaille et du poisson, qui nous paraît suffisant, surtout à l'aide des planches, pour former les amphitryons et les convives dans le grand art de découper et de servir ces aliments; une Notice sur les vins et les soins de la cave; la manière de composer le menu pour une table de douze, seize couverts et plus.

Nous croyons que cet ouvrage, traitant sans prétention d'une matière beaucoup plus importante qu'on ne pense, sera apprécié par nos lecteurs, qui s'y instruiront de toutes les bonnes choses qui peuvent se servir et s'offrir dans un dîner, de la manière de recevoir et de traiter ses convives, et enfin

de toutes les variations qu'ont éprouvées les modes en fait de service de table, d'usage et de cuisine.

Toutes les choses inutiles ont été rejetées par nous sans pitié, mais nous n'avons rien omis d'essentiel, de sorte que notre ouvrage, fait avec le soin le plus scrupuleux, est plus complet que tous ces lourds, compactes et indigestes traités où l'art culinaire et le bon sens sont outragés à chaque page.

C'est donc à toutes les classes de la société que nous adressons ce fruit de nos veilles, qui est, nous osons le proclamer, de tous les livres modernes, celui qui contient le plus d'excellentes vérités.



NOUVEAU MANUEL

DE LA

CUISINIÈRE BOURGEOISE

ET ÉCONOMIQUE

CHAPITRE PREMIER.

Des devoirs qu'ont à remplir les personnes qui se destinent au service, des soins du ménage et de la manière de dresser un couvert.

La première cnose à laquelle doivent tendre les personnes qui se destinent au service, est de se concilier l'estime et l'amitié de leurs maîtres. Pour cela, elles doivent se montrer laborieuses et économes, prévenantes et polies. Les intérêts de la maison où elles se trouvent deviendront les leurs ; car elles doivent, pour ainsi dire, se considérer comme de la famille. Elles s'acquitteront de leurs fonctions avec activité et se conformeront en tout aux usages établis dans la mai-

son. Une domestique est d'autant plus considérée qu'elle change moins souvent de maître.

Quand on est assuré des qualités d'une domestique, quand on est certain de sa fidélité, il est encore une chose que l'on exige d'elle, chose du reste indispensable, et qui est comme le complément de tout le reste : c'est la propreté. Tout gagne entre les mains d'une cuisinière qui sait le prix de la propreté, et les mets qu'elle prépare semblent bien meilleurs, ils sont toujours accueillis avec faveur et confiance.

Tous les ustensiles dont on a fait usage dans la cuisine, doivent être, dès le matin, rangés et remis à leur place accoutumée, après les avoir soigneusement nettoyés. On doit aussi balayer et épousseter partout. Ces détails d'ordre et de propreté sont indispensables et doivent être scrupuleusement suivis.

Au moins une fois par mois, on doit récurer la batterie de cuisine. Les ustensiles en fer, comme pelles, pincettes, etc., seront frottés et nettoyés avec du grès toutes les semaines. La table de cuisine sera grattée d'abord, lavée ensuite avec un mélange de grès et de savon noir, et enfin lavée à l'eau pure. Le lavoir ainsi que le dessus du fourneau seront également toujours tenus dans un état d'excessive propreté.

Les chandeliers doivent être nettoyés en les approchant d'un feu doux, afin de faire fondre le suif qui

s'y est amassé ; ensuite on les frotte au tripoli, et on leur conserve ainsi leur brillant. Quant aux flambeaux argentés, on les nettoie avec du blanc d'Espagne. Lorsque les chandeliers et les flambeaux sont nettoyés, on les garnit aussitôt de bougie ou de chandelle, et on coupe les mèches afin qu'elles soient allumées plus facilement.

A la fin de chaque repas, on doit s'empresser de desservir, d'enlever le couvert, et de laver la vaisselle. L'argenterie doit être lavée la première; pour la rendre brillante, il faut la laver à l'eau de savon chaude, et la frotter ensuite avec du blanc d'Espagne. Chaque pièce sera comptée avant d'être serrée. Puis à l'aide d'une eau très-chaude, on lavera les assiettes, les plats, etc. ; on les laissera égoutter légèrement, et on les essuiera aussitôt; car si on les laissait trop refroidir, il deviendrait plus difficile de les essuyer proprement.

On peut, si l'on veut, ne l'essuyer que le lendemain, avec un torchon blanc, mais en ce cas il faut, lorsque la vaisselle sort de l'eau bouillante, la plonger dans un baquet d'eau froide. Par cette méthode la vaisselle est extraordinairement nette et luisante.

Les tasses à café, verres, verres à liqueur, etc., doivent être lavés à l'eau froide et séparément.

Une fois par semaine, au moins, le samedi, par exemple, les planches, les armoires, les placards se-

ront visités et soigneusement débarrassés de la poussière qui s'y est amassée.

Après avoir fait son ménage la cuisinière ira prendre les ordres de sa maîtresse pour aller au marché.

Il est presque impossible d'exposer ici tous les détails qu'entraîne la manière d'acheter; les prix variant suivant les saisons et les objets de consommation. L'expérience est en cela le meilleur guide. Nous ferons cependant quelques observations générales dont une cuisinière intelligente pourra faire son profit. La viande de boucherie étant aujourd'hui soumise à la taxe, dans un grand nombre de localités autres que Paris, il devient plus facile de choisir le morceau que l'on désire suivant la catégorie à laquelle il appartient, nous croyons par conséquent inutile d'entrer dans aucun détail. — Lorsqu'on marchande une pièce de marée, il faut se rappeler que les marchandes de poisson ont l'habitude de surfaire de moitié sur le prix, et qu'il ne leur faut souvent offrir que la moitié de celui qu'elles demandent. — Le poisson, quand il est frais, est ferme; il a les ouïes rouges et la chair blanche; le poisson frais est du reste très-reconnaissable à l'odeur; c'est une affaire d'expérience et d'habitude. — La couleur rouge foncé du lard indique qu'il est vieux salé; si elle tire sur le jaune, il est rance et ne vaut rien. Nous pourrions entrer dans une foule d'autres détails; mais, nous le répètons,

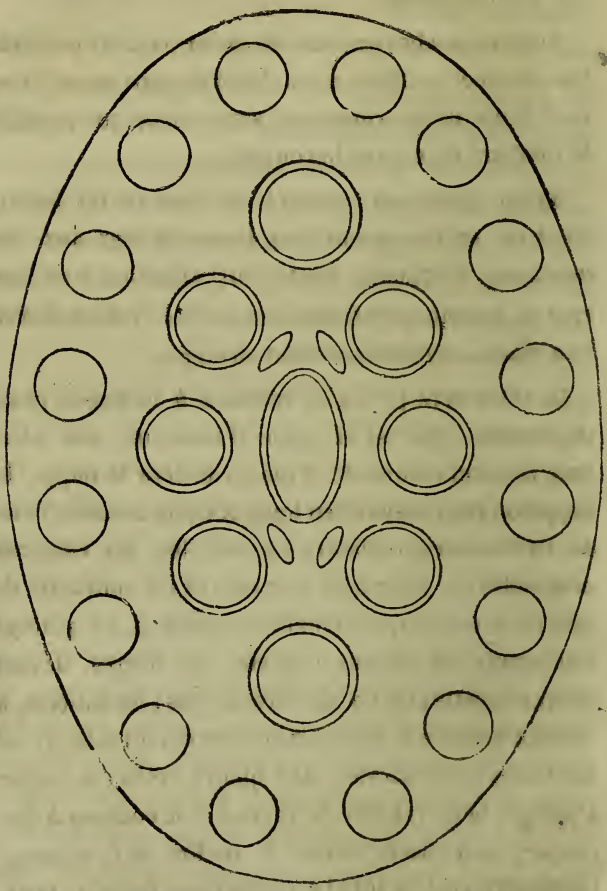
l'expérience vaut mieux que toutes les démonstrations. Il est de ces choses qui ne s'acquièrent guère que par l'habitude.

Nous nous abstiendrons de parler ici de la préparation des mets suffisamment détaillée dans notre livre, mais nous indiquerons aussi simplement que possible la manière de mettre le couvert.

Mettre bien un couvert est encore un talent; aussi ne saurions-nous trop recommander aux domestiques d'apporter toute leur attention à ce que rien ne manque sur la table de service. Tout doit être à sa place et symétriquement arrangé.

La table sera placée de manière à ce que la place du milieu, qui est la place d'honneur, soit dans une position commode. Puis on étalera la nappe, le napperon par dessus et en long. A égale distance l'une de l'autre seront placées les assiettes, sur chacune desquelles on mettra la serviette et un morceau de pain; les cuillers, fourchettes, couteaux, se placent à la droite de chaque convive; les verres, devant chaque assiette; on ne les renverse pas; les salières, à chaque bout de la table; la moutarde, au milieu; les bouteilles et les carafes, aux quatre coins; la cuiller à potage, la fourchette de service et le couteau à découper, sont placés devant le maître de la maison, tandis qu'à côté de lui et à portée de sa main, se trouveront les cuillers à ragoût.

Le pain se dépose habituellement sur une petite table de service, que recouvre une serviette blanche.



Si quelqu'un des convives demande du pain, il faut

lui en présenter un morceau sur une assiette. Un convive ne doit jamais rester sans assiette ; une assiette blanche doit aussitôt remplacer celle qui vient de servir et que l'on ôte. Jamais on ne doit faire passer l'assiette d'un convive par-devant son voisin ; on doit agir de même pour les plats.

Quand le moment du dessert est arrivé, on débarrasse la table de tout ce qui devient inutile ; on enlève le napperon ainsi que les morceaux de pain qui peuvent s'y trouver. On doit toujours, avec les confitures, les compotes, les crêmes, mettre sur une assiette un nombre de cuillers égal à celui des convives. Le café doit être servi dans une tasse placée sur une assiette.

Il est une foule d'autres prescriptions utiles qui pourraient trouver place ici ; nous avons seulement voulu indiquer les plus essentielles. Avec de l'attention et de la bonne volonté, une domestique intelligente se forme facilement, et le peu que nous avons dit suffira, nous le croyons, pour lui faire connaître ses principaux devoirs et les services que l'on attend d'elle.

CHAPITRE DEUXIÈME

DES POTAGES.

Bouillon gras.

Le bouillon est la base de toute bonne cuisine. On s'en sert pour mouiller les ragoûts et les sauces, on en fait surtout d'excellents potages au pain, au riz, au vermicelle, etc.; il s'obtient en faisant bouillir un morceau de bœuf dans de l'eau légèrement salée. La viande la plus fraîche et la plus saine est la seule que l'on doive employer, et les morceaux que l'on doit choisir sont: le gîte à la noix, la culotte, la tranche, les charbonnées, le milieu du trumeau et le bas de l'aloyau. On y ajoute les débris des autres viandes, du gibier et de la volaille (1). Cette viande doit être mise dans l'eau froide, et le tout ensemble est ensuite soumis au feu.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme ou suc de la viande; puis l'albumine, dont une partie forme l'écume qu'on enlève ordinairement; l'eau dissout ensuite le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus, enfin, quelques portions de l'enve-

(1) On ne doit employer le veau que lorsque le bouillon est destiné à un malade, et encore ne faut-il le mettre qu'une heure après le bœuf.

loppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur avant d'être extraite; et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes puissent s'unir intimement et sans trouble. Quelques cuisinières se figurent qu'en activant le feu et en faisant bouillir à gros bouillons, elles obtiennent une cuisson plus rapide, elles sont dans une grande erreur. L'eau qui bout en donnant une grande quantité de vapeur n'est pas plus chaude que celle dont l'ébullition se voit à peine, et par conséquent ne hâte pas la cuisson des viandes.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever le goût, tels que : céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux, ail, oignons brûlés et girofle. On le fait bouillir doucement pendant cinq heures au moins, on le passe ensuite dans un tamis ou dans une serviette et on le laisse reposer pour s'en servir.

Consommé.

Ce qu'on appelle consommé n'est autre chose que du bouillon très-fort, de sorte qu'en faisant simplement réduire sur le feu du bouillon ordinaire, on obtient de véritable consommé. Mais, dans les grandes cuisines, on le prépare autrement ; en voici la recette :

Mettre dans une marmite un morceau de bœuf dit gîte à la noix, une poule, un jarret de veau ; mouillez le tout avec de bon bouillon dans la proportion de

deux litres de bouillon pour un kilo de viande, et faites bouillir le tout pendant quatre à cinq heures, vous obtiendrez ainsi d'excellents consommés dont vous pourrez vous servir avantageusement dans plusieurs circonstances, comme il sera dit dans le cours de ce traité.

Potage au pain.

Mettez dans la soupière des croûtes de pain taillées assez menu, versez-y du bouillon seulement la quantité suffisante pour les faire tremper; puis, au moment de servir votre potage, reversez-y du bouillon assez abondamment pour que votre pain baigne à l'aise. On peut ajouter, si l'on veut, des légumes dessus, mais plus ordinairement, on sert les légumes à part sur une assiette. Il faut éviter, surtout, de faire bouillir le bouillon avec le pain, parce que cela ôte la qualité du bouillon.

Potage au riz.

Le riz étant bien épluché et lavé à l'eau froide, faites-le crever dans du bouillon; à mesure qu'il gonflera, vous le mouillerez en ajoutant du bouillon. Il faut qu'il bouille ainsi pendant deux heures, après quoi on le sert en proportionnant la quantité de bouillon à celle du riz, de manière à ce que le potage ne soit ni trop clair, ni trop épais. Il faut prendre la quantité de riz dans la proportion d'environ trente grammes par personne.

Potage au vermicelle.

Passez votre bouillon et mettez-le sur le feu; lors-

qu'il bouillira, vous y mettrez votre vermicelle en le rompant dans les doigts et le semant, de manière qu'il n'y soit pas en paquet; vous le retirerez du feu, après qu'il aura bouilli une demi-heure, afin qu'il ne soit pas trop crevé, et que votre potage soit bien net; prenez garde surtout qu'il ne soit épais. Une livre suffit pour huit ou dix personnes.

Potage à la julienne.

On emploie dans ce potage des carottes, des navets, des poireaux, des oignons, du céleri, de la laitue, de l'oseille et du cerfeuil; on coupe les racines en filets de la grosseur d'une demi-ligne, sur huit ou dix lignes de longueur; les oignons en deux, puis en tranches. Passez ces racines au beurre pour les faire revenir; vous y mettrez ensuite les laitues, les herbes et le cerfeuil; quand le tout est bien revenu, il faut mouiller avec du bouillon, faire bouillir à petit feu pendant une heure au plus, jusqu'à ce que cela soit bien cuit; vous préparerez votre pain, et verserez dessus votre julienne. La julienne se dresse et se sert aussi sans pain; dans ce cas, les légumes doivent être plus abondants.

Potage à la semoule.

Faites bouillir votre bouillon, et versez la semoule dedans, en remuant avec une cuiller pour éviter qu'elle se forme en grumeaux. Laissez le tout bouillir pendant une demi-heure et servez.

Potage à la fécule de pommes de terre.

Mettez dans une casserole la quantité de bouillon

qui vous est nécessaire. Laissez-le bouillir; délayez dans un demi-verre de bouillon froid la fécule de pomme de terre dans la proportion de deux cuillerées de fécule par personne. Versez dans votre bouillon que vous avez retiré du feu; remuez toujours avec une cuiller pour que la fécule ne tombe pas au fond, remettez le bouillon sur le feu et remuez-le toujours jusqu'à ce qu'il devienne épais. Il ne faut pas le laisser alors plus de cinq à six minutes sur le feu.

Potage au sagou.

Faites bouillir du bouillon, jetez-y quand il sera bouillant la même quantité de sagou que pour le potage à la semoule; au bout de quelques minutes retirez du feu, salez, écumez et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il se forme en gelée. Aioutez alors de la purée de navets.

Tous les potages aux pâtes dites d'Italie, comme noudles, lazagnes, etc., se font de la même manière que les précédents; il en est de même du potage au macaroni, avec cette différence, pour ce dernier, que quelques minutes avant de le servir, et alors qu'il est bouillant, on y met une certaine quantité de fromage râpé, moitié gruyère et moitié parmesan.

Potage aux choux et au porc.

Faites blanchir la moitié d'un chou avec un morceau de petit lard coupé en tranches, ajoutez un cervelas. Ficelez le tout, et faites-le cuire à part dans une petite marmite avec du bouillon; quand le chou et le petit lard sont cuits, vous ferez mitonner le potage avec ce même bouillon et des croûtes de pain; servez

les choux autour du potage avec le petit lard et le cervelas, ou simplement par-dessus; il faut avoir attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard.

On peut au lieu de bouillon n'employer que de l'eau, alors on mettra avec le lard 125 grammes de graisse de rôti et on laissera bouillir pendant deux heures à grand feu.

Le potage aux choux et au porc frais se fait comme le précédent, à l'exception qu'on n'y met ni cervelas, ni graisse, et qu'on le laisse sur le feu trois heures au lieu de deux; on sale comme pour le pot-au-feu et l'on sert le lard comme une pièce de bœuf.

Les potages aux navets se font de la même manière; c'est aussi le même procédé pour le potage au céleri; seulement il est nécessaire de faire blanchir le céleri pendant un plus long temps.

Potage aux concombres.

Après les avoir coupés proprement, faites-les blanchir pendant dix minutes; laissez-les refroidir et égoutter; mettez des bardes de lard dans le fond de la casserole; placez ensuite vos concombres, et les recouvrez de lard; vous aurez grand soin d'y ajouter des carottes, des oignons, du gros poivre, et deux ou trois clous de girofle; après une demi-heure de cuisson, vous préparez votre potage comme celui au pain; vous mettrez les concombres dessus.

Potage aux choux et au fromage.

Foncez une casserole avec des bandes de lard, mettez-y des choux après les avoir fait blanchir; mouillez

avec du bouillon et laissez bouillir le tout jusqu'à ce que les choux soient bien cuits. Foncez une autre casserole avec du beurre frais; puis faites successivement un lit de pain coupé en tranches, un lit de fromage de gruyère râpé, un lit de choux, et ainsi de suite jusqu'à ce que votre casserole soit assez garnie pour le nombre de personnes auxquelles le potage est destiné; mouillez le tout avec du bouillon et faites mijoter pendant une heure.

Potage à l'oignon.

Coupez de l'oignon par tranches menues; faites-le revenir dans du beurre frais jusqu'à ce qu'il soit roux; ajoutez-y la quantité de pain suffisante et mouillez avec du bouillon.

Le potage aux poireaux se fait de la même manière.

Ces potages se font aussi au maigre; dans ce cas, on coupe environ une douzaine d'oignons de moyenne grosseur ou de poireaux, on les passe sur le feu dans une casserole dans laquelle on a mis un bon morceau de beurre, et on les retourne jusqu'à ce qu'ils soient cuits et également colorés d'une belle teinte rousse, on les mouille alors avec de l'eau et mieux avec du bouillon maigre. Après avoir salé et poivré avec du gros poivre on laisse bouillir quelque temps, puis on y met du pain et on laisse mitonner. On peut faire ce potage au lait; alors on prend un peu moins d'oignons, on passe sur le feu comme précédemment, on fait bouillir le lait que l'on met ensuite avec les oignons légèrement saupoudrés de sel, on taille le pain par tranche, on y verse assez de bouillon pour le faire tremper; quand le pain est bien trempé, on y verse le reste du bouillon.

Potage aux carottes.

Faites blanchir des carottes coupées en tranches ou en ronds, et faites-les cuire ensuite dans du bouillon. Mettez dans une soupière le pain nécessaire et versez carottes et bouillon par-dessus, laissez tremper et servez de suite.

Potage en tortue.

Voyez *Tête de veau en tortue.*

Potage aux marrons.

Après avoir fait cuire des marrons dans de l'eau légèrement salée, vous les éplucherez soigneusement et les pilerez dans un mortier. Passez-les ensuite à l'étamine avec un peu de bouillon pour en faire une purée. Ajoutez le bouillon nécessaire pour que cette purée n'ait que l'épaisseur convenable; faites bouillir le tout un instant, et versez-le sur des morceaux de mie de pain coupés en dés et frits dans du beurre frais.

Potage à la moelle.

Dressez un potage au pain (Voyez plus haut *Potage au pain*) et versez dessus de la moelle de bœuf fondue, passée au tamis et mêlée avec des jaunes d'œuf.

Potage aux navets.

Faites revenir dans du beurre frais des navets bien tournés jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur; dressez du pain comme pour le potage au pain; mettez les navets dessus, et trempez avec du bon bouillon.

Potage à la purée de gibier.

Mettez dans une marmite trois livres de tranches de bœuf, quatre perdrix, une livre ou deux de jarrets de veau, un faisan, des carottes, des oignons, quelques pieds de céleri, deux clous de girofle et un bouquet de persil. Prenez du bouillon pour votre potage; faites cuire trois perdreaux à la broche, pilez-les à froid dans un mortier, avec un peu de mie de pain trempée dans du bouillon. Mouillez vos perdreaux pilés avec du bouillon; vos perdreaux bien pilés, passez-les à l'étamine; quand votre purée sera passée, vous y mettrez du bouillon, afin qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse; placez-la sur un feu doux, ayant soin qu'elle ne bouille pas, et faites tremper vos croûtons comme pour le potage au pain.

Potage à la vierge ou à la reine.

Prenez le plus gras d'un bouillon ordinaire, environ un demi-litre, pour le faire bouillir quelques instants sur le fourneau; prenez ensuite du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilerez dans un mortier avec quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs; quand le tout est pilé convenablement, mettez-y le bouillon où est la mie de pain, et passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-setier de crême, ou un poisson de lait; après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie; faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, et peu de bouillon; quand vous serez prêt à servir, vous mettrez votre coulis bien chaud dans le potage, sans le faire bouillir, parce qu'il serait en danger de tourner.

Potage ou bisque d'écrevisses.

Après avoir bien lavé une certaine quantité d'écrevisses, vous les mettrez dans une casserole, avec du sel, du gros poivre, de la muscade râpée et un quarteron de beurre ; placez-les sur un feu pas trop ardent; vous les sauterez ou les remuerez pendant un quart d'heure. Vos écrevisses cuites, laissez-les égoutter, et retirez-en les chairs, que vous pilerez. Vous aurez soin de faire crever du riz dans du bouillon ; vous l'égoutterez et le mettrez dans le mortier avec vos chairs d'écrevisses ; le tout bien pilé, mettez-le dans une casserole, et le délayez avec un peu de bouillon passé à l'étamine ; votre purée confectionnée, délayez-la avec du bouillon, afin qu'elle ne soit ni trop épaisse, ni trop claire ; pilez ensuite les coquilles d'écrevisses ; mettez-y du jus ou du beurre, et passez cette purée dans une étamine. Elle aura alors une couleur rouge. Vous la mettrez dans une casserole sur un feu doux ; tenez vos purées chaudes, et qu'elles ne bouillent point ; mettez vos croûtes dans votre soupière, et versez du bouillon bien chaud sur votre pain, avant de servir ; ensuite, à l'instant de servir, versez votre première purée sur le pain, et quant à celle des coquilles, vous la verserez sur votre potage.

On peut faire ce potage au maigre, il suffit, pour cela, de substituer l'eau au bouillon.

Potage à la purée et aux croûtons.

Coupez une certaine quantité de mie de pain en forme de dés, et faites revenir ces dés dans du beurre frais, jusqu'à ce qu'ils soient bien jaunes.

D'autre part faites cuire des pois dans une marmite

ou une casserole avec un bouquet de persil, quelques oignons, carottes, un clou de girofle, le tout mouillé avec du bouillon. Les pois étant cuits, écrasez-les et les passez à l'étamine pour en faire une purée. Vous ajouterez à cette purée une quantité de bouillon suffisante pour qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; vous la verserez sur les croûtons bien revenus et bien chauds, et vous servirez sur-le-champ.

Les potages à la purée de lentilles, à la purée de pommes de terre, à la purée de haricots, etc., se font absolument de la même manière.

Garbure aux laitues, ou à la Villeroi.

Prenez des laitues que vous ferez blanchir; faites en sorte qu'elles restent entières; après qu'elles seront refroidies, pressées et ficelées et que vous aurez mis dans une casserole des tranches de veau et des bandes de lard, vous y placerez vos laitues, que vous recouvrirez de lard, avec deux ou trois carottes, plusieurs oignons et deux clous de girofle. Mouillez-les avec du bouillon, et faites-les mitonner près de deux heures, jusqu'à ce qu'elles soient parvenues à une certaine cuisson. Après les avoir égouttées, vous les couperez en tranches, dans leur longueur; mettez un lit de pain émincé dans votre plat, un lit de laitues, jusqu'à ce qu'il soit au comble; vous y verserez du bouillon de vos laitues, sans le dégraisser, mais après l'avoir passé au tamis; placez votre plat sur le feu, jusqu'à ce que cela soit d'un gratin de belle couleur; à chaque lit vous mettrez un peu de gros poivre et très-peu de sel, à cause de la réduction.

La garbure aux choux se fait de la même manière; il suffit de substituer les choux aux laitues

Potage aux tomates.

Préparez vos tomates comme il est dit à l'article *Sauce tomate*. Coupez des mies de pain en dés; faites-les frire dans du beurre et versez dessus votre purée de tomates qui ne doit pas être trop épaisse.

POTAGES MAIGRES.

Presque tous les potages au gras dont nous venons de parler peuvent se faire également au maigre; il suffit pour cela de remplacer le bouillon par de l'eau et d'ajouter une certaine quantité de beurre. Le bouillon gras peut être pourtant plus avantageusement remplacé par du bouillon maigre préparé à l'avance; mais cela n'a guère lieu que dans les cuisines de grandes maisons où l'on observe les commandements de l'Église touchant les jours maigres. Voici toutefois comment on prépare ce bouillon.

Bouillon maigre.

Coupez en quatre un beau chou frisé; mettez-le dans une marmite avec des navets, des carottes, des oignons, des panais coupés en tranches, un pied ou deux de céleri bien épluché, un bouquet de persil, thym, laurier, girofle, une quantité suffisante de beurre; faites bouillir le tout pendant deux heures et passez le bouillon au tamis pour vous en servir au besoin, c'est-à-dire pour l'employer dans les potages au maigre en place de bouillon gras.

Nota. Il est cependant des potages au maigre qui ne

nécessitent pas l'emploi de ce bouillon et qui n'ont aucune ressemblance avec les potages au gras dont nous avons indiqué les recettes plus haut; ce sont les suivants.

Potage aux grenouilles.

Les grenouilles étant réputées viande maigre, il suffit d'en faire cuire une certaine quantité dans une marmite, avec sel, bouquet de persil, carottes et poireaux pour obtenir un excellent bouillon, à l'aide duquel on peut faire tous les potages indiqués ci-dessus comme potages au gras.

Potage à la Faubonne.

C'est presque le même potage que celui dit à la julienne; seulement, il faut couper les légumes en forme de dés, y ajouter des laitues et de l'oseille, passer le tout au beurre, et mouiller ensuite avec du bouillon maigre.

Potage aux herbes.

Faites cuire à sec dans une casserole avec un bon morceau de beurre, de l'oseille, poirée, laitue, pourpier, persil, ciboule, le tout bien lavé et haché. Lorsque vos herbes seront revenues, mouillez avec de l'eau et mieux avec du bouillon de haricots, de lentilles ou de pois, mettez-y du sel, mais pas de poivre. Quand vos herbes seront cuites et aussitôt que le potage aura bouilli, faites une liaison avec des jaunes d'œufs, et versez-le sur du pain émincé.

Potage à la jardinière.

Mettez dans une marmite un quartier de choux, des

carottes et des navets coupés en petits bâtons, oignons, oseille, persil, ciboule, petits pois, céleri, cerfeuil. Faites revenir dans du beurre, ajoutez du bouillon et quelques pointes d'asperges. Faites bouillir jusqu'à ce que vos légumes soient cuits. Si vous n'avez pas de bouillon, remplacez-le par de l'eau et laissez bouillir pendant trois heures; passez le bouillon, dégraissez les légumes, faites mitonner votre potage et garnissez-le avec vos légumes.

Potage de printemps.

Prenez un litron de pois nouveaux que vous mettrez dans une marmite, avec du cerfeuil, du pourpier, de la laitue, trois oignons, du persil, un morceau de beurre : faites bouillir le tout ensemble, et passez-le après en purée claire; mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et dans celui qui vous reste, délayez six jaunes d'œufs, que vous faites lier sur le feu, et les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir.

Potage au lait d'amendes.

Mettez une demi-livre d'amandes douces sur le feu, avec de l'eau prête à bouillir; vous retirez vos amandes pour en ôter la peau; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche; ensuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier, en les arrosant de temps en temps d'un peu d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile. Vous mettez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, de la cannelle, de la coriandre et un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un

quart d'heure sur un fourneau ; vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en le couvrant de temps à autre avec une cuiller de bois, prenez ensuite le plat que vous devez servir, et mettez dessus un pain branché et séché; vous versez dessus le lait d'amandes, le plus chaud que vous pouvez, sans bouillir.

Potage à la citrouille ou potiron.

Prenez un quartier de potiron; ôtez-en la peau, les pépins et les zestes; coupez-le par petits morceaux et mettez-le dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, et qu'il ne reste plus d'eau; mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, et un peu de sel; ensuite faites bouillir une pinte de lait, sucrez convenablement; versez votre lait sur la citrouille; arrangez du pain tranché sur un plat; mouillez-le avec du bouillon de votre citrouille; couvrez le plat et le mettez sur de la cendre chaude pendant un quart d'heure, pour que le pain ait le temps de tremper, ayant soin qu'il ne bouille pas. En servant, vous y mettez le restant de votre bouillon, bien chaud.

Potage au lait.

Dressez des croûtes de pain mollet dans une soupière; saupoudrez-les de sucre en poudre, et versez dessus du lait bouillant.

Si vous voulez faire un potage au lait tel qu'on le fait dans les grandes cuisines, il faut faire bouillir le lait avec une petite écorce de citron vert, de la coriandre, un peu de canelle, très-peu de sel. une bonne

quantité de sucre; laissez bouillir jusqu'à ce que votre lait soit réduit de moitié; ensuite vous passerez au tamis, vous verserez de votre bouillon une quantité suffisante pour faire tremper votre pain, vous tiendrez votre plat couvert sur les cendres chaudes en ayant soin de ne pas laisser bouillir : au moment de servir mettez quelques jaunes d'œufs dans le restant de votre lait que vous faites bouillir en le remuant sans cesse jusqu'à ce que le lait s'épaississe, versez alors dans votre soupière et servez.

Riz au lait.

Lavez du riz bien épluché; faites-le crever dans un peu d'eau légèrement salée, et, à mesure qu'il gonfle, mouillez-le avec du lait. Lorsqu'il est bien cuit, vous ajoutez le lait nécessaire pour qu'il ne soit ni trop épais ni trop clair, et vous servez avec du sucre en poudre et de l'eau de fleur d'oranger à part.

Vermicelle au lait.

Il se fait absolument comme le vermicelle au gras, avec cette seule différence que le lait remplace le bouillon, et qu'on le sert avec du sucre en poudre à part.

Nota. La semoule et la fécule de pommes de terre peuvent comme le riz et le vermicelle être mis en potages.

Panade.

Mettez dans une casserole pain, beurre très-frais, sel, et poivre; mouillez avec de l'eau, et faites bouillir jusqu'à ce que le pain soit bien dissous. Retirez du

feu cette préparation; ajoutez-y un peu de beurre qui ne doit pas bouillir, quelques jaunes d'œufs battus; ayez soin de ne mettre votre liaison que lorsque votre panade a cessé de bouillir; servez le plus chaud possible.

Potage d'asperge.

Faites et passez au tamis un bouillon de racines; faites cuire dans ce bouillon une certaine quantité de pois verts. Coupez ensuite des asperges de moyenne grosseur par longueur de 5 à 6 centimètres, faites-les blanchir dans l'eau et retirez à l'eau fraîche, égouttez et ficelez en plusieurs petits paquets, mettez cuire avec les pois dont vous faites une purée quand ils sont cuits. Mitonnez le potage avec le bouillon de racines et garnissez avec les asperges; en servant, ajoutez la purée de pois.

Potage au fromage.

Faites un bouillon de choux et de légumes, et passez-le au tamis. Râpez du fromage de gruyère et mettez-en une petite quantité dans un plat avec du beurre en petits morceaux, couvrez avec du pain émincé, mettez par-dessus une couche de fromage de gruyère coupé en petits morceaux. Superposez ainsi une couche de pain et une couche de fromage râpé jusqu'à ce que votre plat soit rempli, terminez par une couche de fromage coupé en petits morceaux et du beurre, mouillez avec votre bouillon et laissez mitonner. Au moment de servir remettez du bouillon et du gros poivre. Ce potage doit être servi très-épais.

Observation.

Il en est des potages comme de tous les autres mets; ils peuvent se modifier à l'infini, se combiner de mille manières; cela dépend de l'intelligence de l'opérateur : les éléments que nous lui donnons ici doivent lui servir dans tous les cas.

CHAPITRE TROISIÈME

DES SAUCES

Fonds.

On appelle fond, en cuisine, l'eau, ou si l'on veut, le bouillon dans lequel on a fait cuire certaines viandes, comme les fricandeaux, par exemple. C'est un bouillon extrêmement fort, bien corsé, comme on dit dans le langage du métier, et dont on se sert avec succès pour une foule de sauces. Il n'y a pas de bon cuisinier qui n'ait toujours des *fonds* en réserve.

Jus.

Mettez dans une casserole du beurre, des oignons émincés, des tranches de jambon avec des bandes de lard, et par-dessus des tranches de bœuf, mouillez avec du bouillon et faites un grand feu. Piquez vos viandes avec un couteau, dès qu'il commencera à s'attacher mettez sur un feu couvert et dès qu'il s'attachera tout à fait mouillez de nouveau, écumez et assaisonnez, ajoutez du persil, des ciboules, du laurier en bouquet, clou de girofle, queues de champignons. Quand les viandes sont cuites, passez votre jus dont vous ferez usage pour donner de la couleur à divers ragoûts et potages.

Liaison.

On prend des œufs bien frais, on les casse de manière à ne point crever le jaune que l'on transvase alternativement d'une coquille dans l'autre pour le séparer du blanc. On délaie les jaunes dans quelques cuillerées de la sauce que l'on veut lier; on remue pour bien opérer le mélange, puis l'on verse doucement en ne cessant pas de remuer. Il faut avoir soin avant d'opérer la liaison de retirer du feu la sauce que l'on y remet ensuite en évitant avec grand soin de laisser bouillir.

Roux.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre que vous laisserez fondre, ajoutez la quantité de farine qui vous paraîtra nécessaire, faites roussir à petit feu et remuez toujours jusqu'à ce que votre roux ait une belle couleur.

Sauce grande espagnole.

Mettez dans une casserole deux noix de veau, quatre perdrix, la moitié d'une noix de jambon, cinq grosses carotes, cinq oignons et cinq clous de girofle; mouillez vos viandes avec une bouteille d'excellent vin blanc, et une cuillerée à pot de gelée; placez votre casserole sur un grand feu; votre mouillement réduit, mettez-le sur un feu doux; lorsque votre glace est plus que blonde, retirez votre casserole du feu, et la laissez hors de ce même feu pour que la glace puisse bien se détacher; vous aurez fait suer des sous-noix, et vous prendrez ce mouillement pour mouiller votre espagnole; quand elle sera bien écumée, vous

aurez un roux que vous délayerez avec votre mouil lement, et le servirez sur votre viande. Ajoutez-y trois feuilles de laurier, du thym, des champignons, un bouquet de persil et ciboules, et plusieurs échalottes; faites bouillir doucement votre sauce pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que vos viandes soient cuites. Ayez soin de bien écumer ce que vous mettez sur le feu, et que votre sauce ne soit ni trop brune, ni trop pâle, ni trop claire, ni trop liée, et qu'elle soit d'un bon goût. — Cette sauce se nomme, en petite cuisine, *blond de veau.*

Velouté ou coulis.

Mettez dans une casserole deux sous-noix de cuissot de veau, deux poules, trois ou quatre carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboules : vous y mettrez plein une cuiller à pot de consommé. Placez votre casserole sur un feu un peu ardent : écumez bien vos viandes, et essuyez l'intérieur de votre casserole, afin que votre sauce ne soit point troublée ; votre mouillement diminué, vous le mouillerez avec du consommé ; ayez soin qu'il soit bien clair, et qu'il n'ait pas de couleur brune. Vous aurez soin aussi d'écumer votre consommé. Lorsqu'il bouillira, vous le mettrez sur le coin du fourneau. Vous ferez un roux blanc, dans lequel vous mettrez dix-huit à vingt champignons, que vous aurez sautés à froid dans de l'eau et du citron, que vous remuerez dans votre roux bien chaud. Vous délayerez ensuite votre roux avec le mouillement de votre velouté. Après, vous le verserez sur vos viandes. Vous ferez bouillir doucement votre sauce : vous l'écumerez bien. Au

bout d'une heure, vous la dégraisserez. Votre viande cuite, passez votre sauce à l'étamine : faites en sorte que votre velouté soit très-blanc.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un verre de vinaigre, un peu de petit piment, du poivre, une feuille de laurier et un peu de thym ; faites réduire à moitié ce qui est dans votre casserole ; alors vous y ajouterez plein trois cuillerées d'espagnole, et deux cuillerées de bouillon ; faites réduire votre sauce à une juste mesure, et mettez-y le sel nécessaire pour qu'elle soit de bon goût.

Sauce aux échalottes.

Cette sauce est une sauce piquante faite d'une autre façon que la précédente. Mettez dans une casserole un morceau de beurre et faites un roux dans lequel vous passez deux oignons coupés en tranches, une carotte un panais, thym, laurier, basilic, clous de girofle échalottes, persil, une gousse d'ail, ciboules. Mouillez avec du bouillon et un filet de vinaigre, faites bouillir à très-petit feu, passez au tamis, assaisonnez de sel et de poivre ; mettez dessous, quand vous servez, des cornichons en tranches.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre de bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, poivre, un petit morceau de beurre manié de farine et deux pincées de fourniture de salade, telle que civette, estragon, pimprenelle, cerfeuil, cresson ; faites bouillir

cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien et hachez-la très-fine, mettez-la dans la sauce, et faites-la lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez.

Rémoulade.

Ayez plein un verre de moutarde que vous délayerez dans un vase ; ayez un peu d'échalotes et un peu de ravigote que vous mettrez dans votre moutarde ; joignez-y six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, du sel et du poivre ; délayez le tout ensemble, et mettez-y deux jaunes d'œufs crus que vous remuerez avec votre rémoulade ; tournez-la bien, afin que votre sauce soit bien liée ; ayez soin qu'elle soit un peu épaisse.

Sauce au blanc.

Prenez une livre de lard râpé, une livre de graisse, une demi-livre de bon beurre, deux citrons coupés en tranches, dont vous ôterez le blanc, du laurier, deux ou trois clous de girofle, quatre ou cinq carottes, coupées en dés, quatre ou cinq oignons, une cuillerée d'eau ; vous ferez bouillir le tout, jusqu'à ce qu'il soit réduit, ayez soin de tourner sans cesse votre blanc, de crainte qu'il ne s'attache ; quand il n'y aura plus de mouillement et que votre graisse sera fondue, vous y jetterez du sel blanc, vous le ferez bouillir, vous l'écumerez, après quoi vous vous en servirez pour les mets indiqués.

Sauce à la sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron

sans peau, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon et une racine ; faites bouillir une heure et demie à petit feu et réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché.

Sauce à la tartare.

Épluchez trois échalottes, du cerfeuil et de l'ès-tragon, hachez très-menu et mettez dans le fond d'une casserole de terre avec de la moutarde, un filet de vinaigre, du sel et du poivre, ajoutez un peu de bonne huile, remuez toujours jusqu'à ce que la liaison soit faite.

Sauce à l'allemande.

Mettez dans une cassserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois et des câpres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, poivre : faites lier la sauce sur le feu et servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'anglaise.

Mettez dans une casserole des anchois, des câpres, de jaunes d'œufs ; le tout haché menu ; du gros poivre. Mouillez avec du bouillon ; faites chauffer, et liez la sauce avec un peu de beurre pétri avec de la farine.

Sauce à l'italienne.

Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre et deux cuillerées de bonne huile d'Aix ; passez au feu, et faites revenir des champignons hachés, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, gousse d'ail, clous de girofle; laissez sur le feu jusqu'à ce que le tout soit bien coloré, ajoutez une pincée de farine et mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon et un peu de coulis. Faites bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure, dégraissez, ôtez le bouquet et servez.

Sauce Robert.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuillerée à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu ; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin, et du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce et la laissez bouillir une demi-heure ; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre et de moutarde.

Sauce au fumet de gibier.

Mettez dans une casserole trois perdrix ou lapereaux de garenne ; ajoutez trois carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym ; vous mouillez le tout avec un demi-litre de vin blanc ; faites réduire le vin avec votre gibier, jusqu'à la glace, et mouillez-le avec du consommé. Lorsque votre gibier est cuit, vous passez cette essence au

travers d'une serviette, et vous vous en servez pour travailler. Quand votre sauce est réduite et dégraissée à son point, vous la passez à l'étamine, et la mettez dans une casserole au bain-marie.

Sauce à la provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de bonne huile d'olive avec des échalottes et des champignons hachés et une gousse d'ail entière, passez le tout sur le feu et ajoutez une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc et du bouillon ; ajoutez du sel et du poivre, un bouquet de persil et des ciboules ; laissez bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la et enlevez l'huile n'en laissant que la quantité nécessaire pour qu'elle soit perlée et légère ; ôtez le bouquet de persil et l'ail, et servez.

Sauce à la crême.

Hachez du persil et des ciboules que vous mettrez dans une casserole avec un bon morceau de beurre ; assaisonnez de sel, gros poivre, muscade râpée, ajoutez une gousse d'ail entière, passez sur le feu avec une pincée de farine ; mouillez avec de la crême et laissez bouillir un quart d'heure en tournant toujours ; passez la sauce au tamis et au moment de servir mettez un peu de bon beurre et du persil haché très-fin et blanchi. Cette sauce peut s'employer pour toute espèce d'entrées au blanc.

Sauce à la maître d'hôtel.

Mettez un quarteron de beurre dans une casserole, du persil et des échalotes hachés très-menus, du sel,

du poivre, et un jus de citron ; vous pétrirez le tout ensemble. Au moment de servir, vous verserez votre sauce dessus ; dessous, dans les viandes ou poissons, à volonté.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, deux ou trois oignons en tranches, carottes et panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic ; passez le tout sur le feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer ; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre. Faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis. Mettez-y du sel, gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon, avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu, et y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus avec autant de bouillon, échalottes hachées, salez et poivrez ; faites chauffer et tenez votre sauce très-claire. On ne l'emploie que pour les mets grillés.

Beurre noir.

Mettez du beurre dans une poêle, et faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il commence à noircir ; versez-le alors sur le mets auquel il est destiné ; puis faites chauffer un peu de vinaigre dans la même poêle, et versez ce vinaigre chaud par-dessus le beurre.

Sauce blanche.

Mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine. Mouillez d'eau et tournez jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir. Lorsqu'elle bout, retirez du feu, mettez sel, poivre et un filet de vinaigre.

Sauce à la Sainte-Menehould.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec un peu de farine, laissez fondre votre beurre, versez peu à peu de la crême, ajoutez quelques champignons, des ciboules, un bouquet de persil et une feuille de laurier, salez et poivrez, laissez suffisamment réduire et passez ensuite votre sauce dans une étamine ; mettez-la de nouveau au feu avec un peu de persil haché très-fin. Servez alors en la versant sur vos mets.

Sauce aux rocamboles.

Epluchez cinq ou six rocamboles que vous jeterez dans l'eau bouillante, vous les retirerez quand elles seront à peu près cuites et jetez-les dans l'eau froide. Mettez alors dans une casserole la moitié d'un verre de bouillon et une égale quantité de bon vin blanc ; ajoutez quelques cuillerées de coulis velouté, sel, mi-

gnonnette, laissez bouillir un quart d'heure; mettez alors vos rocamboles et servez.

Sauce béchamelle au gras.

Mettez dans une casserole une demi-livre de lard haché, une carotte, un navet, deux oignons, graisse de veau ; passez le tout au beurre ; ajoutez deux cuillerées de farine : mouillez de bouillon, sans laisser prendre couleur. Mettez sel, poivre, girofle, thym, laurier, persil ; après une heure de cuisson, passez et servez avec un filet de vinaigre.

Sauce béchamelle au maigre.

Mettez dans une casserole, beurre, oignons en tranches, carottes, persil, champignons. Passez sur le feu. Ajoutez un peu de farine jusqu'à ébullition. Laissez mijoter trois quarts d'heure. Passez au tamis et liez avec du beurre et des jaunes d'œufs.

Sauce bachique.

Mettez dans une casserole une cuillerée de bonne huile d'Aix, un verre de bouillon et un demi-litre de vin blanc, laissez bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que votre sauce soit réduite de moitié. Hachez une ou deux échalottes, cresson alénois, cerfeuil, estragon, pimpernelle, ciboules, ail, et jetez le tout dans votre sauce ; salez et poivrez. Faites bouillir un instant et servez.

Sauce à la poulette.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine ; passez sur le feu ; ajou-

tez un demi-verre de vin blanc et de l'eau ; jetez-y du sel, du poivre, de la muscade, un clou de girofle, une feuille de laurier, du thym, un bouquet de persil, des champignons passés dans le beurre, dix ou douze petits oignons blancs sans les couper. Au moment de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ajoutez le jus d'un citron et servez.

Sauce tomate.

Otez les pépins et e jus d'une certaine quantité de tomates; mettez-les, ainsi purgées, dans une casserole, avec beurre, oignons, bouquet garni, sel, poivre, girofle, mouillez avec du bouillon; faites bouillir pendant une heure. Passez ensuite le tout à l'étamine pour en obtenir une purée, que vous éclaircissez ensuite en y ajoutant du bouillon, si cela est nécessaire.

Sauce aux truffes.

Passez dans le beurre quelques truffes hachées; mouillez avec du consommé et du coulis. Faites réduire suffisamment et dégraissez; remettez un peu de bon beurre, passez sur le feu et servez.

Beurre d'anchois.

Lavez des anchois ; pilez-les dans un mortier, et pétrissez-les avec du beurre frais. Cette préparation se met sous les mets que l'on doit servir *au beurre d'anchois*.

Mayonnaise.

Mettez quelques jaunes d'œufs dans un vase avec

sel, poivre, un peu de vinaigre; remuez vivement avec une cuiller de bois, et ajoutez-y au fur et à mesure un peu d'huile; lorsque le tout formera une crême bien unie, vous verserez la sauce sur le mets auquel vous la destinez.

Coulis de poisson.

Enlevez la peau et les arêtes d'un brochet grillé; pilez dans un mortier des amandes douces auxquelles vous mêlerez quelques jaunes d'œufs durs. Mettez alors dans le mortier votre brochet et de bon beurre frais; pilez le tout ensemble et faites-en une pâte. Coupez des racines en rouelles et passez-les au beurre roux : mouillez-les avec un peu de bouillon, versez dans une autre casserole. Coupez des truffes en petits morceaux, hachez des champignons et remettez sur le feu avec un bouquet garni et de la mie de pain et des épices. Laissez bouillir un quart d'heure et jetez-y alors votre pâte de poisson que vous ferez cuire en versant de temps en temps du bouillon de poisson. Ayez soin que votre coulis mijote toujours sans jamais bouillir; quand votre pâte sera assez cuite vous passerez au tamis. On se sert du coulis de poisson pour les sauces maigres.

CHAPITRE QUATRIÈME

GARNITURES ET RAGOUTS

Les truffes étant l'élément le plus indispensable d'une foule de garnitures, nous avons cru devoir nous en occuper spécialement en tête de cet article essentiel.

Les truffes, dit le spirituel auteur du *Code gourmand*, ont, comme toutes les plantes, leur degré de maturité. Il faut les récolter alors seulement qu'elles possèdent le complément de leur arôme et de leur saveur, c'est-à-dire vers le mois de janvier.

On connaît trois principales variétés de truffes, la blanche, la rouge et la noire. La première est la moins estimée, la seconde la plus rare, la troisième est incontestablement la meilleure.

La connaissance des truffes est donc une chose importante, et il demeure incontestable et incontesté que la truffe noire est seule digne de l'estime du gastronome. Dans quelques cantons, on lave les truffes pour les conserver, ce qui leur fait perdre la plus grande partie de leur arôme; dans d'autres, on les

brosse, et l'inconvénient est le même; le seul moyen de les conserver avec toutes leurs vertus, est de les laisser entourées de quelques parties de leur terre natale.

Ainsi que nous venons de le dire, la truffe tient le premier rang dans les garnitures; viennent ensuite les morilles, mousserons, champignons, les écrevisses, les laitances de certains poissons, les foies gras, les olives, les marrons, puis les farces.

Truffes pour garnitures.

Pelez de moyennes truffes et les coupez en tranches; mettez-les dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez et y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Mousserons, champignons et morilles pour garnitures.

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez; si vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de farine; en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre. Le ragoût de champignons et de morilles se fait de même.

Crêtes de coq financière.

Les crêtes de coq doivent être lavées avec soin, après avoir coupé avec soin les petites pointes vous les mettez dans de l'eau tiède pour les faire dégorger. Au bout de trois quarts-d'heure environ, vous les retirez et les enveloppez dans un torchon avec un peu de fil. Vous les plongez et les replongez dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que l'épiderme s'enlève avec les doigts. Vous les mettez à mesure dans de l'eau fraîche. Les crêtes ainsi préparées et cuites, vous les mettez dans une casserole avec une quantité suffisante de velouté, pour le blanc, ou d'espagnole, pour le roux. Laissez mijoter un quart-d'heure et ajoutez à volonté des truffes, des champignons, des culs d'artichauts, etc. Vous lierez avec du beurre frais manié avec de la farine et au moment de servir des jaunes d'œuf délayés et un jus de citron.

Ragoût d'écrevisses pour garniture.

Après avoir fait cuire des écrevisses dans de l'eau, avec sel, poivre, oignon coupé en tranches, bouquet garni, vinaigre, on épluche les queues que l'on met dans une casserole avec quelques cuillerées de coulis et un peu de vin blanc. On fait bouillir de l'eau, et l'on en garnit les mets auxquels ce ragoût est destiné.

Garniture de foies gras

Vous ôtez l'amer des foies et les laissez entiers; vous les faites blanchir un instant à l'eau bouillante; vous les mettez ensuite dans une casserole, avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, au-

tant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, de l'ail, sel, gros poivre. Faites-les bouillir une demi-heure, ayant soin de bien dégraisser. Vous pouvez servir avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seul, pour entremets.

Salmis de gibier.

Prenez une tranche de jambon ; faites revenir dans une casserole. Mouillez d'un verre de bon vin blanc, bouquet, girofle et ciboules. Laissez bouillir environ une heure et passez cette sauce au tamis. La pièce de gibier rôti destinée à ce salmis devra être dépecée. Faites chauffer le tout dans une casserole sans laisser bouillir, et servez sur un plat avec garniture de croûtons frits.

Les salmis de perdreaux ou bécasses sont les plus recherchés.

Garniture de laitances.

Faites bouillir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes et les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail ; faites bouillir un quart d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre ; en maigre, mettez dans une casserole, oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zeste, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, autants de bon bouillon maigre, faites bouillir et ré-

duire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart-d'heure, et avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

Farces cuites.

Pilez dans un mortier des blancs de volaille en y ajoutant poivre, sel et muscade; pilez d'autre part de la mie de pain dissoute dans du bouillon par l'ébullition. Mettez cette mie de pain et ces blancs de volaille dans le même mortier; ajoutez-y de la tétine de veau, de la muscade, du persil haché, des jaunes d'œufs, et pilez de nouveau jusqu'à ce que cela forme une pâte.

Ragout de choux.

Faites bouillir dans l'eau, pendant une demi-heure, un chou; retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le, et ôtez le trognon; hachez un peu le chou, et mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-le sur le feu, et saupoudrez de farine; mouillez avec du bouillon et du jus jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur dorée; assaisonnez-le de sel, gros poivre, un peu de muscade râpée, et faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et la sauce réduite.

Pâte à frire.

Délayez de la farine avec des jaunes d'œufs et du vin blanc; ajoutez-y un peu de beurre, et battez le tout jusqu'à ce que cela forme une pâte, laquelle peut servir pour les beignets et autres mets frits du même genre.

CHAPITRE CINQUIÈME

DU BOEUF

Le bœuf est la base principale d'une bonne cuisine, sans le bœuf point de bouilli, point d'aloyau, point ds jus, point de coulis.

Dans les bonnes maisons, voici quelles sont lee parties le plus en usage : Ce sont la cervelle, la lans gue, le palais, les rognons, la graisse, la queue ; dan- la cuisse, on trouve la culotte, la pièce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moelle ; après la cuisse, les charbonnées, l'aloyau, les flanchets et les entre-côtes, la poitrine, les tendons de poitrine, les pale- rons et le gros bout.

Bœuf bouilli.

Le bœuf qui a servi à faire du bouillon est un mets peu succulent ; car, ainsi que le dit l'éminent profes- seur Brillat-Savarin, le bouilli est de la chair moins son jus. Cependant, il sert en général de relevé de potage sur les tables de la petite propriété ; dans ce cas, on le sert entouré de persil vert en branches, ou bien avec une sauce hachée, une garniture d'oignons et de légumes. On sert encore la pièce de bœuf au *pain perdu*, c'est-à-dire avec des tranches de pain

qu'on a fait frire après les avoir trempées dans des œufs bien battus avec de la crême. Lorsqu'on ne mange pas de suite le bouilli, on peut l'accommoder le lendemain pour en faire des entrées. Les manières les plus ordinaires d'accommoder le bouilli froid sont le mironton, le hachis et la vinaigrette.

Bœuf en mironton.

Coupez votre bœuf cuit de la veille par tranches fort minces ; mettez dans le fond d'un plat quelques cuillerées de coulis, du persil, des ciboules, une pointe d'ail, du sel et de la mignonnette, par-dessus mettez vos tranches de bœuf et des oignons coupés en tranches, un bon morceau de beurre ; mouillez avec du bouillon et du vin blanc ; couvrez votre plat et laissez bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure. Servez quand votre sauce sera bien réduite.

Hachis de bœuf.

Faites revenir dans du beurre des oignons hachés, saupoudrez-les de farine, et laissez-les jaunir. Mouillez avec du bouillon et un peu de vin blanc, et mettez dans cette préparation le bouilli haché bien menu, avec sel et poivre ; ajoutez-y une cuillerée de moutarde ou un filet de vinaigre. Laissez bouillir le tout pendant quelques instants et servez.

Bœuf en vinaigrette.

Coupez du bouilli froid et bien maigre par petites tranches ; mettez dessus du cerfeuil et de la ciboule hachés, des câpres, des cornichons coupés par morceaux, et servez avec huile, vinaigre, poivre et sel.

Bœuf à la mode.

Désossez une tranche de bœuf; prenez du lard gras bien frais, coupé en gros lardons, pétrissez ce lard avec du persil, des ciboules, une demi-feuille de laurier, le tout haché très-menu. Servez-vous de ce lard ainsi pétri pour piquer également votre morceau de bœuf. Cela fait, mettez dans une casserole un bon verre de vin blanc, des petits oignons entiers, des carottes coupées en lames, un bouquet garni, quelques tranches de petit lard, un peu de sel, du gros poivre, par-dessus posez votre tranche, fermez votre casserole avec soin et mettez-la sur un feu doux sur lequel vous laisserez mijoter pendant cinq à six heures et servez.

Quand le bœuf à la mode est destiné à être mangé froid, on ajoute un jarret de veau, au bout d'une heure de cuisson. Quand le tout est cuit, on retire la viande et les légumes en ne laissant que la sauce dans laquelle on jette un blanc d'œuf pour la clarifier. Faites ensuite jeter quelques bouillons, passez à l'étamine et servez sur le bœuf lorsqu'il sera froid.

Terrine à la paysanne.

Coupez du bœuf bien maigre par petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier; prenez une terrine; faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin, une cuillerée d'eau-de-vie avec deux cuillerées d'eau; faites cuire sur de la cendre chaude, comme le bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez et servez dans la terrine.

On fait de la même manière la terrine à la couenne, la seule différence consiste en ce qu'au lieu de prendre du lard on prend de la couenne nettoyée avec soin.

Langue de bœuf en hochepot.

Faites cuire à moitié dans de l'eau une langue de bœuf, ôtez-en la peau, coupez la langue en six morceaux, que vous mettez dans une petite marmite avec un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches tenant à la couenne et ficelé, toutes sortes de légumes coupés proprement et blanchis, comme carottes, panais, céleri, oignons, un bouquet de fines herbes, clous de girofle, une gousse d'ail, mouillez de bon bouillon, un verre de vin blanc, un peu de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu ; étant cuit, dressez le tout proprement dans le plat que vous devez servir, ou dans une terrine, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de blond de veau, faites réduire au point d'une sauce, et versez cette préparation sur la langue de bœuf.

Langue de bœuf à la persillade.

Faites blanchir votre langue, un quart d'heure, à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec du gros lard, et la mettez cuire dans une marmite; quand elle est cuite, ôtez-en la peau, et fendez-la un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer ; servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, et persil haché.

Langue de bœuf en paupiettes.

Prenez une langue de bœuf dont vous ôterez le cor-

net, et que vous ferez blanchir sept à huit minutes à l'eau bouillante; mettez-la cuire dans le pot-au-feu jusqu'à ce que la peau puisse s'enlever; elle ne gâtera point votre bouillon; ôtez-en la peau, et mettez-la refroidir; vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur et sa longueur; couvrez chaque morceau avec de la farce, de l'épaisseur d'un petit écu; passez un couteau trempé dans de l'œuf sur la farce; roulez-les ensuite, et les embrochez dans un hatelet; après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche; quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes; faites prendre une couleur dorée à feu clair, et vous les servirez avec une sauce piquante dessous.

Langue de bœuf à l'écarlate.

Faites griller la langue sur la braise ardente, pour enlever la peau dure. Frottez-la de poivre et d'un peu de salpêtre purifié, roulez-la dans le sel. Mettez-la dans un vase avec quelques clous de girofle, peu de thym et laurier. Laissez dans cette saumure douze jours en ayant soin de renouveler le sel. Faites sécher alors.

Pour la cuire: prenez une marmite pleine d'eau, avec oignons, girofle, thym, laurier, ni poivre ni sel. Six ou sept heures de cuisson. Faites égoutter et refroidir.

On peut préparer de la même façon la culotte de bœuf.

Langue de bœuf rôtie.

Faites blanchir, cuisez avec bouquet garni, épices et tranches de lard; piquez ensuite, embrochez une heure, et servez avec sauce piquante.

Langue de bœuf en daube.

Faites blanchir une langue de bœuf après l'avoir fait dégorger, ensuite vous la piquerez avec des lardons assaisonnés de poivre, sel, persil, et ciboules hachés menu ; vous la mettrez cuire dans une marmite où vous jetterez quelques bardes de lard, des tranches de veau, carottes, oignons, thym, laurier et clous de girofle ; mouillez avec du bouillon, et laissez cuire quatre à cinq heures. Au moment de servir, ôtez la peau de dessus à la langue, que vous mettrez dans un plat sur la sauce réduite.

Langue de bœuf braisée.

Faites dégorger une langue de bœuf, lardez de gros lard bien assaisonné et enlevez le cornet ; dépouillez et râtissez soigneusement la langue. Faites-la cuire dans une marmite ; mouillez avec du vin blanc et du bouillon ; ajoutez carottes et oignons. Laissez bouillir quelque temps, puis diminuez le feu dessous et mettez-en dessus après avoir couvert votre marmite avec soin. Faites mijoter pendant quatre ou cinq heures ; quand elle sera cuite, servez votre langue avec des légumes et arrosez avec un peu de sauce espagnole.

Langue de bœuf à l'italienne.

Faites braiser une langue et coupez-la en rouelles. Prenez un plat creux, faites au fond un lit de parmesan, puis un lit de rouelles, puis un lit de fromage, et ainsi de suite en finissant par un lit de fromage. Sur chaque couche, versez du jus de la langue braisée excepté sur la dernière que vous arroserez de beurre

frais fondu. Mettez au four et laissez prendre une belle couleur.

Langue de bœuf aux cornichons.

Préparez la langue de bœuf comme il est dit à l'article précédent, et au lieu de la servir avec la sauce dans laquelle elle a cuit, dressez-la sur une sauce piquante.

Langue de bœuf au gratin.

La langue étant cuite comme il est dit ci-dessus, laissez-la refroidir; coupez-la en tranches; hachez du persil, de la ciboule, cinq feuilles d'estragon, des échalotes, des câpres et un anchois; prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlerez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, et une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat; arrangez la moitié de la langue dessus; assaisonnez-la de sel, gros poivre, et mettez le restant de vos petites herbes dessus; arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par-dessus; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, et un demi-verre de vin blanc ou rouge; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant, vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

Palais de bœuf à la lyonnaise.

Faites revenir des oignons dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits et de couleur brune. Coupez par morceaux ronds ou carrés les palais de bœuf cuits

dans du bouillon. Passez l'oignon à l'étamine pour en faire une purée. Assaisonnez cette purée de fines herbes, poivre, sel; dressez-la sur un plat, et placez dessus les palais de bœuf.

Palais de bœuf à la Béchamelle.

Vous prendrez des palais de bœuf que vous couperez en petits carrés, et que vous ferez cuire dans un blanc; ayez une sauce Béchamelle (*Voyez sauce Béchamelle*); faites-les sauter dans votre sauce, en faisant en sorte qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse; mettez-y un peu de gros poivre, et servez-la ensuite bien chaude.

Palais de bœuf frits.

Épluchez des palais de bœuf cuits avec du bouillon, sel et poivre, bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée, un bouquet de fines herbes, ail, échalotes; mettez égoutter, coupez-les en deux, et chaque moitié en deux tranches minces dans leur longueur et largeur; mettez sur chacune de la farce de volaille bien assaisonnée, roulez-les et soudez avec de l'œuf battu, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, sel, délayez avec du vin blanc; que cette pâte soit consistante sans être trop épaisse; faites frire de belle couleur.

Palais de bœufs grillés.

Les palais de bœuf se servent aussi entiers cuits sur le gril. On les fait auparavant mariner dans l'huile avec sel, poivre, persil, ciboule et ail, puis on les pane avec de la mie de pain et on les fait griller. On

les sert soit avec une sauce piquante, soit sans sauce.

Cervelles de bœuf au beurre noir.

Après avoir épluché vos cervelles, en ôtant le sang caillé, la petite peau et les fibres, vous les mettrez dégorger dans de l'eau tiède pendant une heure et demie ou deux heures; après quoi vous les ferez cuire entre des bardes de lard, auxquelles vous ajouterez des feuilles de laurier, des tranches d'oignons, des carottes, un bouquet de persil, de la ciboule, un verre de vin blanc, et du bouillon; après qu'elles auront bouilli doucement sur le feu, une demi-heure, égouttez-les, et mettez du beurre noir dessous, et du persil frit dessus.

Cervelles de bœuf à la sauce piquante.

Les cervelles étant cuites, comme il est dit à l'article précédent, dressez-les sur une sauce piquante.

Cervelles de bœuf à la poulette.

Faites cuire les cervelles comme il est dit ci-dessus, et servez-les sur une sauce faite de velouté, champignons, fines herbes; liez avec un jaune d'œuf et ajoutez un jus de citron.

Cervelles de bœuf en matelote.

Faites dégorger, faites blanchir avec eau, sel et vinaigre; faites un roux, ajoutez des oignons et quelques champignons, mouillez de bouillon, faites mijoter avec vin rouge, sel, poivre, laurier et thym. Au moment de servir liez avec beurre manié de farine.

Cervelles de bœuf frites.

Faites une marinade de beurre, farine, ciboule, thym, persil, laurier, ail et épices. Placez cette marinade au feu et quand elle sera tiède, mettez vos cervelles coupées en tranches et laissez reposer pendant deux heures. Ensuite, égouttez-les, saupoudrez de farine et faites frire. Servez avec une garniture de persil.

Beefteck.

Prenez un filet de bœuf que vous couperez sur son plein, par tranches épaisses de trois à quatre centimètres, parez et coupez les tours, enlevez les peaux en ayant soin de laisser le plus de gras possible. Faites mariner les tranches dans le beurre tiède, sel et poivre ; faites cuire à feu vif et servez saignant avec beurre manié de persil, un filet de verjus ou de citron. Le beefteck se sert aussi garni de pommes de terre que l'on coupe en long et que l'on fait frire au beurre, de cresson assaisonné de vinaigre et de sel, de beurre d'écrevisses, de beurre d'anchois, ou sur une sauce piquante.

Entre-côtes.

Les entre-côtes se préparent de la même manière que les beeftecks. Quand l'entre-côtes est cuite, on peut verser dessus des cornichons hachés dans du jus ou simplement dans du colis clarifié.

Charbonnée de bœuf en papillotte.

Coupez proprement une charbonnée ou côte de bœuf; faites-la cuire doucement dans un demi-litre

d'eau ou mieux de bouillon; salez et poivrez; quand la côte est cuite, faites réduire la sauce. Hachez très-fin du persil, ciboule, champignons, échalotes, et faites une marinade d'huile fine ou de beurre. Mettez-y votre côte, puis enveloppez-la d'une feuille de papier blanc avec la marinade; graissez le papier en dehors et mettez votre charbonnée sur le gril avec une seconde feuille de papier que vous graissez comme la première; faites griller à petit feu en retournant plusieurs fois et servez sans développer.

Filet de bœuf rôti.

Lardez avec du lard fin un filet de bœuf entier, mettez-le à la broche et faites-le rôtir à grand feu; servez-le sur une sauce piquante.

Filet de bœuf braisé.

Levez le filet de votre aloyau, et ôtez-en toute la graisse; vous couchez ensuite votre filet sur la table, du côté où est la peau, ayant soin de faire bien poser les chairs sur la table; vous mettez le tranchant d'un couteau qui coupe bien, entre la peau et la viande, en sorte qu'en faisant aller et venir votre couteau, vous sépariez la peau d'avec le filet; quand il est bien préparé, vous prenez de gros lardons dans lesquels vous mettrez du thym, du laurier haché bien menu, des quatre épices, du sel et du poivre; vous piquez votre filet et le ficelez dans la forme que vous jugerez plus convenable; vous mettrez au fond de votre casserole des bardes de lard, des tranches de veau et de bœuf, cinq ou six oignons, deux ou trois clous de girofle, du thym, du laurier, de la ciboule et un bouquet de

persil; vous placez ensuite le filet dans votre casserole, vous le couvrez de lard, et arrangez quelques morceaux de viande à l'entour; mouillez de vin blanc et versez-y deux cuillerées à pot de bouillon, et très-peu de sel; faites bouillir; ensuite vous le mettez sur un feu doux, pour le faire mijoter pendant une heure et demie, vous prenez le bouillon dans lequel a cuit votre filet, vous le passez au tamis, vous le faites réduire; quand votre filet est égoutté, déficelez-le, glacez-le et dressez-le sur votre plat avec son bouillon.

Filet de bœuf au vin de Malaga.

Préparez votre filet comme le précédent, piquez-le de gros lardons, dans lesquels vous mettrez des quatre épices, un peu de thym, du laurier haché, et un peu de sel; votre filet piqué, vous le ficellerez; mettez ensuite dans le fond d'une casserole des bardes de lard, deux ou trois tranches de veau et de bœuf, des carottes, des oignons, un bouquet garni; vous placerez votre filet dans la casserole; vous la garnirez de bardes de lard, et vous y mettrez une demi ou trois quarts de bouteille de vin de Malaga, selon la grosseur de votre filet, et vous y ajouterez la moitié d'une cuillerée à pot de bouillon; faites bouillir votre filet; lorsqu'il aura jeté quelques bouillons, vous le mettrez mijoter sur un feu doux, pendant deux heures et demie ou trois heures; quand il sera cuit, vous passerez le mouillement dans un tamis; vous mettrez trois cuillerées à dégraisser de sauce espagnole, et vous verserez dans votre sauce votre mouillement; faites-le réduire à la glace, afin qu'il ne produise de jus que pour saucer votre filet; vous l'é-

gouttez, le déficelez, le glacez, et vous versez votre réduction dessous.

Filet de bœuf sauté.

Coupez le filet de bœuf par tranches comme pour les beeftecks; mettez-le dans un plat à sauter, et faites cuire avec du beurre; ajoutez un peu de sauce espagnole et servez.

On peut ajouter aux filets ainsi sautés des truffes coupées par tranches ou des champignons; on y ajoute aussi du vin de Madère.

Rognon de bœuf sauté au vin.

Coupez par tranches, passez au roux avec épices et bouquet garni. Mouillez de vin, faites jeter un bouillon; liez d'un peu de farine, laissez réduire.

Rognon de bœuf à la bourgeoise.

Coupez votre rognon par filets minces et passez-le sur le feu avec un morceau de beurre; salez, poivrez et ajoutez du persil, des ciboules, une pointe d'ail, le tout haché menu. Quand il est cuit vous y mettez un peu de coulis et de bouillon gras avec un filet de vinaigre; de peur qu'il ne se racornisse, ne le laissez plus bouillir.

Culotte de bœuf à la braise aux oignons de Hollande.

Désossez et ficelez une culotte de bœuf; faites-la cuire dans une braise faite avec un litre de vin blanc, du bouillon, tranche de veau, bardes de lard, bouquet de persil, sel, poivre. Ajoutez quand elle sera cuite vingt oignons de Hollande. Retirez et essuyez

avec soin votre morceau quand il est tout à fait cuit ; dressez-le sur un plat et mettez vos oignons à l'entour. Servez dessus une sauce comme vous voudrez.

La culotte de bœuf peut encore se faire cuire au four, piquée de bardes de lard et mouillée de vin, et à la broche bien lardée.

Bœuf au four.

Hachez une partie de tranche avec de la graisse de bœuf, mêlez ce hachis avec du lard maigre coupé en dés, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout très-menu. Salez et poivrez ; mouillez d'eau-de-vie, ajoutez quatre jaunes d'œufs et battez bien le tout. Mettez au fond d'une terrine des bardes de lard et votre viande par-dessus. Fermez votre terrine avec de la farine délayée dans du vinaigre, puis faites cuire au four pendant trois ou quatre heures.

Queue de bœuf en hochepot.

Pour faire un hochepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, de joint en joint. Faites-la blanchir et cuire avec du bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel ; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettrez du lard, trois ou quatre carottes, de l'oignon, clous de girofle, thym et laurier. Quand elle est cuite, arrangez vos légumes avec la viande, dans un plat propre à servir sur table. On peut aussi la servir sans légumes, en mettant à la place différentes sauces ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise.

La queue de bœuf cuite de cette manière peut se servir sur une purée, sur une sauce tomate, sur des choux, garnie d'un ragoût de champignons.

Queue de bœuf à la matelote.

Coupez par morceaux une queue de bœuf; faites-la blanchir dans l'eau bouillante, refroidissez-la dans l'eau fraîche et faites cuire à moitié dans le bouillon sans aucun assaisonnement. Faites un roux avec un peu de beurre et de farine, mouillez avec le bouillon dans lequel vous avez fait cuire la queue. Passez dans ce roux les morceaux de la queue avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez soin de faire blanchir ; versez un bon verre de vin blanc; ajoutez un bouquet de persil, ciboule, ail, laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, sel et poivre. Faites cuire doucement. Quand la queue et les oignons seront cuits, dégraissez avec soin ; ajoutez dans la sauce deux pincées de câpres et un anchois haché. Dressez sur un plat les morceaux de queue de bœuf et mettez à l'entour les oignons, et dessus des morceaux de pain émincés et passés au beurre. Au moment de servir versez la sauce qui doit être courte.

Queue de bœuf à la Sainte-Menehould.

Coupez la queue de bœuf en trois morceaux et fendez le gros bout. Faites-la cuire dans le pot-au-feu et quand elle sera cuite refroidissez-la. Faites une marinade avec un peu d'huile, de sel, de mignonnette, de persil, ciboule, échalotes, ail, hachés très-fin; laissez la queue mariner une heure, retirez-la, puis panez et roulez de façon que la marinade soit prise. Mettez sur le gril et arrosez avec ce qui reste de marinade; servez sans sauce.

Gras-double à la poulette.

Nettoyez et lavez bien, faites dégorger et cuire avec tranches d'oignon, ail, clous de girofle; passez dans le beurre avec pincée de farine; mouillez de bouillon, liez avec jaunes d'œufs.

Gras-double à la lyonnaise.

Le gras-double étant cuit comme il est dit à l'article précédent, on le coupe par tranches et on le fait sauter à la poêle avec du beurre et des oignons coupés par tranches jusqu'à ce que le tout soit roux.

Gras-double grillé.

Après avoir nettoyé avec soin, râtissé et lavé le gras-double, faites-le dégorger et mettez-le cuire dans l'eau, coupez-le par tranche de 7 à 8 centimètres et mettez-le dans une marinade de beurre frais fondu ou de graisse de pot avec sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché très-menu, panez et roulez dans la marinade le gras-double que vous ferez ensuite griller et servirez sur une sauce piquante.

Foie de bœuf.

Le foie de bœuf est un mets peu délicat; cependant on peut le traiter comme le foie de veau. (Voyez au chapitre VII.)

Cœur de bœuf braisé.

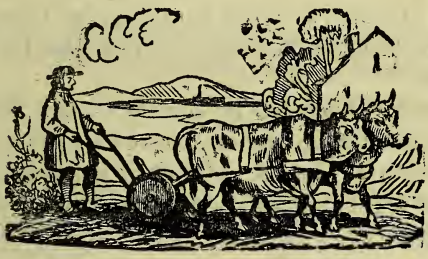
On pique un cœur de bœuf et on le fait cuire comme il est dit à l'article *Bœuf à la mode.*

Cœur de bœuf grillé.

Coupez par tranches, faites griller et servez sur une sauce piquante.

Tétine de vache à la poulette.

Faites cuire la tétine comme le bœuf à la mode ; faites-la égoutter, coupez-la par morceaux, et faites-la sauter dans une sauce blanche à laquelle vous ajouterez des champignons et que vous lierez avec un jaune d'œuf.



CHAPITRE SIXIÈME

DU MOUTON ET DE L'AGNEAU

Le mouton subit en cuisine une infinité de métamorphoses ; à la table du riche, il se déguise tellement qu'on a peine à le reconnaître. Il est meilleur en hiver qu'en été, parce qu'alors il est moins sujet à se gâter. Les parties les plus en usage dans la cuisine sont : la langue, le carré, l'épaule, la poitrine, le filet, le gigot, le collet, le rosbif, les rognons, les pieds et la queue.

La viande d'agneau est plus fade, elle demande à être apprêtée avec soin et en ragoûts piquants; c'est à la broche que l'agneau est le meilleur, avec une sauce de haut goût. C'est en avril qu'on en fait usage, et il faut prendre alors des agneaux de deux mois.

Langues de mouton braisées.

Lorsque les langues sont bien dégorgées, on les fait blanchir ; après les avoir fait rafraîchir et égoutter on coupe le cornet et on les larde ; on fonce une casserole avec des bardes de lard, du veau coupé par tranches, des carottes, des oignons, clou de girofle, et un bouquet garni ; on y met les langues que l'on recouvre de bardes de lard, on ajoute un peu de bouillon

et on laisse cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures ; puis on sert avec une purée.

Langues de mouton en papillotes

Après les avoir fait cuire dans l'eau et nettoyées de leur peau, on les coupe en long, on met dessus des fines herbes maniées de beurre, ou mieux, on les fait mariner avec du sel, gros poivre, ciboules, ail, champignons, le tout haché menu, tranches de citron et huile fine; on les enveloppe avec la marinade dans du papier huilé, on les met sur le gril et on laisse cuire à petit feu. Dressez-les sur un jus clair avec le papier.

Langues de mouton à la broche.

Faites cuire les langues de mouton dans l'eau avec sel, poivre, oignons, clous de girofle, carottes et panais. Retirez-les quand elles seront à peu près cuites, enlevez la peau et lardez de travers avec du gros lard, embrochez dans un hatelet, enveloppez de papier graissé et attachez-les à la broche ; quand elles auront pris une belle couleur retirez et servez avec une sauce piquante dessous.

Langues de mouton à la poêle.

Faites cuire à l'eau comme précédemment les langues de mouton que vous avez, épluchez et fendez-les sans les séparer; mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis; mouillez de bon bouillon, ajoutez du beurre, un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché

très-menu. Salez et poivrez; laissez bouillir jusqu'à ce que la sauce soit bien liée et servez.

Langues de mouton à la flamande.

Epluchez les langues de mouton cuites à l'eau et fendez-les en deux sans les séparer; mettez-les ensuite bouillir dans une sauce que vous ferez de la façon suivante : vous couperez en tranches deux ou trois oignons que vous passerez dans le beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à être roux; ajoutez une pincée de farine et mouillez alors avec un demi-verre de jus et un verre de vin; hachez très-fin des champignons, des échalotes, persil et ciboules que vous mettrez dans votre sauce; salez et poivrez, laissez bouillir sept à huit minutes et versez un filet de vinaigre. Servez à courte sauce.

Langues de mouton à la Sainte-Menehould.

Faites cuire à l'eau, épluchez et fendez comme précédemment; mettez-les ensuite bouillir pendant une demi-heure avec beurre, persil, ciboule, ail, sel, poivre et clous de girofle, dans un demi-litre de lait; retirez les herbes, panez les langues après les avoir trempées dans le plus gras de la cuisson. Vous les ferez ensuite griller et les servirez avec une sauce piquante, que vous ferez ainsi : prenez des oignons, laurier, thym, basilic, ail, de zestes de racines, que vous passerez dans le beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à roussir, ajoutez une pincée de farine mouillée de bouillon, un filet de vinaigre, sel et poivre. Laissez bouillir pendant un quart d'heure, dégraissez et passez au tamis et versez sur vos langues.

Cervelles de mouton.

On les prépare et on les fait cuire de la même manière que les cervelles de veau (*Voyez* VEAU).

Carré de mouton.

On le met sur le gril, coupé en côtelettes; on trempe auparavant ces côtelettes bien parées dans du beurre frais fondu, sel et poivre ; on les pane de mie de pain, et on les fait cuire sur le gril ; pendant qu'elles cuisent, on les arrose avec un peu de beurre, afin qu'elles ne soient pas sèches ; quand elles sont cuites, on les sert avec un jus clair ou une sauce piquante.

Carré de mouton à la Conti.

Après avoir enlevé les peaux qui sont sur le filet, on le larde avec des anchois lavés, et du petit lard qu'on a d'avance manié avec de la ciboule, du persil, des échalotes, du laurier, de l'estragon et un peu de gros poivre. On met le tout dans une casserole en y ajoutant du vin blanc et du bouillon, on laisse cuire à petit feu ; avant de servir on dégraisse la sauce, qu'on lie sur le feu avec un peu de beurre manié dans une pincée de farine.

Carré de mouton à la servante.

Supprimez l'échine et parez les filets de deux carrés de mouton, assaisonnez de petits lardons dont vous piquerez l'un de vos filets ; vous vous servirez de persil vert en branches pour piquer l'autre ; mettez-les à la broche en les y assujettissant avec des hatelets ; arrosez pendant la cuisson qui sera complète au bout

de trois quarts d'heure. Dressez alors les filets en dehors, et mettez dessous un bon jus.

Carré de mouton à la poivrade.

Parez deux carrés de mouton, et piquez-les de lard; faites-les mariner un ou deux jours dans un demi-verre d'huile, le jus d'un citron, sel, poivre, aromates, deux oignons en tranches, et du persil en branches; une heure avant de servir, faites-les cuire à la broche, et les glacez d'une belle couleur; servez avec une poivrade dessous.

Carré de mouton à l'anglaise.

Faites cuire avec du bouillon gras, peu de sel et un bouquet garni, un carré de mouton que vous aurez coupé auparavant en côtelettes. Faites une purée de lentilles à la Reine et mettez cette purée avec vos côtelettes cuites et leur assaisonnement. Mettez ensuite vos côtelettes dans une terrine avec la moitié du coulis, couvrez-les avec de la mie de pain grillée d'un côté. Mettez au four et laissez bouillir pendant une heure; au moment de servir ajoutez le reste du coulis.

Carré de mouton aux concombres.

Parez proprement et faites mortifier un carré de mouton; piquez le dessus du filet avec du lard fin et mettez à la broche. Pendant que votre carré cuit, prenez deux ou trois concombres que vous avez fait mariner dans un demi-verre de vinaigre et un peu de sel, après les avoir pelés, vidés et coupés en dés. Mettez dans une casserole du beurre et une tranche de jam-

bon, passez sur le feu avec vos concombres, retournez souvent jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer ; ajoutez une pincée de farine et mouillez de jus et de bouillon ; faites cuire à petit feu et versez un peu de coulis pour lier, et servez sous le carré de mouton.

Carré de mouton à la ravigote.

Prenez un carré de mouton entier ou coupé en côtelettes à votre volonté, passez-le sur le feu avec un peu de beurre, ajoutez une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon et mettez-y ail, persil, ciboule et clous de girofle ; laissez cuire à petit feu, dégraissez la sauce et délayez-en à part avec trois jaunes d'œufs et des fournitures telles que salade, cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson alénois et civettes bouillis dans l'eau et hachés très-menu. Mettez cette liaison, tenez sur le feu sans laisser bouillir ; dressez la viande dans un plat et versez la sauce dessus.

Côtelettes de mouton à la marinière.

On les fait rissoler dans une casserole avec un peu de beurre. On mouille avec du vin blanc et du bouillon. On ajoute des oignons blancs, et vingt minutes après une carotte, un panais et du lard coupé en filets, du sel, du poivre, de la sarriette, du persil haché, une filet de vinaigre, et vous laissez cuire à petit feu ; pour servir, vous dressez les oignons autour des côtelettes que vous parez avec les filets de racines et de lard.

Côtelettes de mouton sautées.

Après avoir fait parer les côtelettes de manière à ce

qu'il ne reste que la noix, on les assaisonne et l'on verse dessus du beurre tiède, on les pose dans le plat à sauter et l'on fait cuire sur un feu ardent; pour servir, on dresse les côtelettes sur une sauce liée dans laquelle on a mis un peu de jus clair; on pare ensuite avec des petites racines tournées.

Côtelettes de mouton grillées.

Vous ôtez de vos côtelettes la peau et les os, excepté l'os de la côte, en leur donnant une forme ronde du côté du filet: faites en sorte de les approprier tellement qu'on puisse prendre la côtelette avec les doigts sans toucher à la viande, saupoudrez de sel et poivre; faites cuire sur le gril à un feu vif, et servez saignantes.

Côtelettes de mouton à la Soubise.

Piquez de lard, faites cuire comme la selle de mouton braisée; parez, dressez en couronne avec cordon d'oignons glacés, purée d'oignons blancs et croûtes.

Côtelettes de mouton à la jardinière.

Voyez *Carbonades de mouton à la jardinière;* les côtelettes se font de la même manière.

Côtelettes de mouton panées grillées.

Vous préparez vos côtelettes comme celles ci-dessus; après les avoir assaisonnées de sel, de gros poivre, vous les trempez dans du beurre tiède; quand elles en sont imbibées, vous les saupoudrerez de mie de pain, ayant soin qu'elles en prennent suffisamment; vous

les déposez ensuite sur un couvercle de casserole, en y remettant de la mie de pain dessus et dessous ; un quart d'heure avant de les servir, vous les mettez sur le gril, à un feu un peu chaud ; il faut avoir soin, surtout, que vos côtelettes ne cuisent pas trop. Dressez-les avec un jus clair dessous.

Côtelettes de mouton au gratin.

Mettez dans une casserole vos côtelettes parées, passez-les sur le feu avec un peu de lard fondu ou du beurre ; joignez-y du persil, ciboules, échalotes ; mouillez avec du bouillon, salez et poivrez. Faites cuire à petit feu ; lorsque tout est cuit, liez la sauce avec un peu de coulis ; mettez dans le fond du plat où vous servirez un gratin fait de la manière suivante. Vous prendrez une poignée de mie de pain passée à la passeoire, vous la mêlerez avec trois jaunes d'œufs et un peu de bon beurre, un peu de sel, du persil et des ciboules hachés très-minu. Placez alors votre plat sur la cendre chaude jusqu'à ce que le gratin soit bien attaché, égouttez le beurre et servez vos côtelettes sur le gratin.

Épaule de mouton au persil.

On couvre le dessus de l'épaule de persil, auquel on a laissé les queues et on la met à la broche ; quand le persil est échauffé, on l'arrose avec du saindoux et l'on continue d'arroser jusqu'à ce que l'épaule soit cuite. On met ensuite dans un peu de jus des échalotes hachées, du sel et du poivre ; pour servir, on dresse la sauce sous l'épaule et on laisse chauffer le tout pendant quelques minutes.

Épaule de mouton à la turque.

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de sel, poivre ; quand elle est cuite prenez un quarteron de riz que vous lavez, et mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser ; quand le riz est cuit et bien épais, mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz, couvrez le dessus de l'épaule avec du riz, et sur le riz mettez du fromage de Gruyère râpé ; faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière avec un bon feu dessus ; servez avec une sauce d'un coulis clair.

Épaule de mouton au four.

On larde l'épaule avec du petit lard ; on la met ensuite dans une terrine avec du poivre, du sel, des oignons coupés en tranches, un panais, une carotte coupée en zestes, une gousse d'ail, une feuille de laurier, des clous de girofle et du bouillon ; on fait cuire au four. Pour servir on passe la sauce au tamis en ayant soin de presser les légumes de manière à ce qu'ils fassent une purée claire dont on se sert pour lier la sauce, que l'on dégraisse avant de poser l'épaule dessus pour la servir.

Épaule de mouton en ballon.

Lardez avec de gros lardons bien assaisonnés une épaule de mouton que vous aurez d'abord fait désos-

ser. Ayez soin de ne pas trouer la peau ; ficelez et donnez à l'épaule la forme d'un ballon ; mettez dans une casserole des oignons, thym, carottes, laurier. b asilic et les os de l'épaule après les avoir bien cassés, posez l'épaule sur le tout, mouillez de bouillon, couvrez de bardes de lard, mettez par-dessus un rond de papier huilé ; faites cuire d'abord à grand feu, puis modérez le feu et placez-en par-dessus. L'épaule cuite, retirez-la et réduisez la sauce qui vous servira pour la glacer. Servez sur de la chicorée, racines, purée d'oseille. etc.

Épaule de mouton à la Sainte-Menehould.

On fait cuire l'épaule dans du bouillon, on y ajoute du poivre, du sel, du persil, de la ciboule, des échalotes, une gousse d'ail, du thym, du laurier, des oignons et des racines ; quand elle est cuite on la pane et on l'arrose avec le dégraissis de la cuisson ; on fait ensuite une sauce avec deux cuillerées de coulis dans lesquelles on délaye du beurre manié dans de la farine et des jaunes d'œufs ; on fait lier sur le feu, on verse cette sauce sur l'épaule et l'on fait prendre de la couleur sous un four de campagne ; on la sert ensuite, soit sur une sauce claire à l'échalote, soit sur du jus, du sel et du gros poivre.

Saucisson d'une épaule de mouton.

Désossez entièrement une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de godiveau de l'épaisseur d'un petit écu, et sur cette farce, arrangez des cornichons et du jambon coupés en filets ; remettez un peu de farce dessus, seulement pour les faire tenir ; roulez l'épaule et l'enve-

loppez bien serrée dans un linge et la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, gousse d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre ; la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis ; faites-la réduire si elle est trop longue ; mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier ; servez sur l'épaule.

Haricot de mouton.

Coupez un carré ou une épaule de mouton par morceaux ; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec votre mouton, que vous ferez revenir sur un feu vif ; les chairs ayant pris une couleur dorée, égouttez-les ; tournez des navets en bâtons ou en bâtonnets, et passez-les dans la graisse de votre mouton ; après leur avoir donné une belle couleur, égouttez-les ; ensuite faites un roux ; repassez votre mouton dans ce roux ; après l'avoir mouillé, mettez-y du sel, du poivre, un bouquet garni, deux oignons, un clou de girofle, une feuille de laurier, et mettez-y vos navets ; votre mouton aux trois quarts cuit, faites-le mijoter et dégraissez-le ; la cuisson achevée, si la sauce est trop longue, retirez-en une partie, et faites-la réduire au degré convenable ; après cette opération, dressez votre haricot, que vous masquez avec vos navets, et que vous servez bien chaud.

Poitrine de mouton en carbonade.

On coupe la poitrine en morceaux, on fonce une casserole avec des bardes de lard et des tranches de jambon ; on met dessus les carbonades que l'on couvre de lard, on ajoute des carottes, des oignons, du thym, du laurier et du bouillon ; on laisse cuire dou-

cement avec feu dessus, feu dessous ; pour servir, on retire les carbonades, on les égoutte, on les glace et on les sert, soit avec de la chicorée, de l'oseille, des épinards ou avec une sauce quelconque.

Poitrine de mouton à la Sainte-Menehould.

On fait cuire la poitrine entière et de la même manière que les carbonades, excepté qu'on n'y met pas de jambon ; on la désosse, on met dessus du sel, du poivre, on la trempe dans du beurre tiède et après l'avoir panée on la met sur le gril à un feu très-doux ; quand elle est cuite on l'arrose avec du beurre fondu, on sème dessus de la mie de pain, et on la met sous un four de campagne, très-chaud ; quand elle est bien dorée on la sert sur un jus clair.

Filet de mouton braisé.

Après avoir paré un filet, on le coupe par tranches très-minces, on les met dans une casserole, lit par lit, avec du lard fondu, du persil, de la ciboule, des petits oignons, des champignons. On y ajoute du sel et du gros poivre ; on fait cuire à très-petit feu ; pour servir, on ajoute un peu de jus clair et l'on dégraisse.

Filet de mouton à la maréchale.

Après avoir coupé le filet en tranches larges que l'on a soin d'aplatir, on met dessus une farce composée de blancs de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, petits oignons, un peu d'ail, sel, poivre, et quelques jaunes d'œufs ; quand les tranches sont garnies de cette farce, on les roule dans des tranches de lard, ensuite dans du papier, et on les met à la broche ;

quand elles sont cuites, on les sert sur une sauce piquante.

Filet de mouton à la Destaing.

On coupe le filet en petits carrés que l'on aplatit avec un couperet ; on les garnit ensuite de farce faite de la même manière que celle que l'on emploie pour les filets à la maréchale ; on leur donne ensuite la forme d'un petit pain ; on les fait cuire à petit feu, et on le sert sur une sauce piquante.

Filets de mouton en chevreuil.

Lardez convenablement vos filets que vous avez parés avec soin et de façon à les rendre assez petits, et laissez-les trois jours dans une marinade de vinaigre, persil en branches, oignons en tranches, thym, pimprenelle, estragon, etc. Au moment de les servir, faites-les griller et servez avec une sauce piquante.

Filets de mouton grillés aux pommes de terre.

Parez dix ou douze filets de mouton ; assaisonnez-les de sel et mignonnette, et trempez-les dans du beurre ; au moment de servir, faites-les griller et glacer d'une belle couleur, dressez-les ensuite sur un plat autour de pommes de terre frites au beurre et bien assaisonnées.

Gigot de mouton rôti.

Pour qu'il soit tendre, laissez votre gigot se mortifier trois ou quatre jours selon la saison, mettez-le à la broche en l'embrochant par le côté du jarret après l'avoir dépouillé du parchemin qui le couvre ; percez

près du manche deux ou trois trous pour y fourrer des gousses d'ail, faites-le cuir à grand feu; quand il sera cuit, n'oubliez pas de couper le bout du jarret et d'envelopper le bout de l'os avec du papier blanc; servez ensuite avec son jus ou avec un bon jus de bœuf : on sert aussi le gigot rôti avec des haricots blancs ou bien des pommes de terre cuites à l'eau et rissolées dans la lèchefrite.

Gigot de mouton à la Périgord.

Prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, coupez aussi du lard de la même façon, remuez le tout ensemble avec sel et fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; lardez partout votre gigot de vos truffes et lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard : quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis et servez.

Gigot de mouton aux légumes glacés.

Faites mortifier un gigot, parez-le de sa graisse, coupez le manche; ficelez le gigot et mettez-le dans une marmite avec du bon bouillon; prenez la moitié d'un chou, tournez en rond une douzaine de racines, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; ficelez le chou et le céleri; mettez tous ces légumes cuire avec le gigot; quand le tout est cuit, retirez le gigot et les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour; prenez ensuite le bouillon qui a servi

à cuire votre gigot, dégraissez-le et le passez au tamis; faites-le réduire, c'est ce qui fait votre glace : mettez-la légèrement sur le gigot et les légumes pour les glacer également; ensuite mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace, pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour la rendre plus claire; assaisonnez-la d'un bon goût et servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la poêle.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches de l'épaisseur de deux doigts; faites quatre morceaux du gigot; lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole et faites cuire à très-petit feu dans son jus; à la moitié de la cuisson, vous y mettez un verre de vin blanc; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce; vous y mettrez un peu de coulis et servirez à courte sauce.

Gigot de mouton à la génoise.

Prenez un gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légèrement, et quelques filets d'anchois; remettez la peau par-dessus, de façon qu'il n'y paraisse point; arrêtez-la avec de la ficelle, de crainte

qu'elle ne se retire en cuisant; faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalotes.

Gigot à la provençale.

Lardez un gigot avec une douzaine d'anchois et autant de gousses d'ail; mettez-le à la broche, et servez-le avec un ragoût d'ail fait de cette manière : Épluchez, un demi-litre d'ail, que vous faites blanchir à plusieurs bouillons; quand il est presque cuit, vous le retirez et le jetez dans de l'eau fraîche; vous l'égouttez ensuite; mettez-le dans une casserole avec le jus que votre gigot aura rendu en cuisant, et un peu de jus ou de bouillon; faites-le réduire, et servez sous votre gigot en place de haricots.

Gigot à la royale.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise, de la même façon que le gigot braisé, et servez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans l'eau tiède un ris de veau et le faites blanchir sept à huit minutes à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche et le coupez en gros dés : ôtez le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon; passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, la moitié d'une gousse d'ail; ensuite mettez-y une pincée de farine : mouillez avec moitié jus et moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, dégraissez-le et mettez-y vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant

dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche pour ôter la petite peau qui se trouve dessus : après qu'ils auront bouillis dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Au lieu de petits œufs, vous pouvez faire durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les, et y ajoutez un jaune cru; lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine; roulez-les en façon d'une petite saucisse, et les coupez en très-petits morceaux égaux; roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, et les mettez à mesure sur une assiette; vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire; retirez-les à l'eau fraîche et égouttez sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût.

Gigot farci.

Désossez le gigot, excepté le manche; ensuite vous faites des trous partout à l'intérieur sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, et le tout coupé en dés; assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil et ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre; maniez le tout ensemble et le faites entrer partout dans le gigot, ensuite ficelez et mettez-le dans une casserole avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais; faites-le cuire à petit feu bien étouffé; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce et passez-la au tamis, faites-la réduire sur le feu si elle trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot panaché.

Lardez-le partout avec quelques cornichons, du jambon et du lard, le tout coupé en lardons, ficelez-le et mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un verre de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic : faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, ensuite vous passez une partie de la sauce au tamis, dégraissez-la et mettez-y trois jaunes d'œufs durs hachés, des câpres, anchois, persil blanchi ; ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine ; faites lier la sauce sur le feu et servez sur le gigot.

Rosbif.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus. Il se met aussi à la Sainte-Menehould ; alors vous le faites cuire à la braise, comme la langue de bœuf ; quand il est cuit, vous le panez et lui faites prendre belle couleur au four, et servez dessous une bonne sauce. Vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau et le glacer de même. On le sert encore cuit à la braise et déguisé avec différents ragoûts de légumes, tels que haricots à la bretonne ou différentes sauces.

Gigot de mouton braisé.

Après avoir désossé le gigot jusqu'à l'os de la cuisse, on le pique avec des lardons assaisonnés de poivre, sel,

ail et quatre épices ; on le ficelle ; on le met ensuite dans une casserole foncée avec des bardes de lard, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet garni : mouillez avec du bouillon de façon à ce qu'il baigne ; on y ajoute du poivre, du sel et un peu d'eau-de-vie ; laissez bouillir quatre à cinq heures ; pour servir on retire la ficelle et on sert, soit avec des pommes de terre tournées, cuites avec le gigot, soit avec une sauce tomate, ou bien simplement sur un peu du mouillement dans lequel il a cuit, et que l'on a soin de passer à l'étamine. On peut le servir aussi avec une sauce aux cornichons que vous faites blanchir et coupez par morceaux.

Hachis de mouton.

On fait ordinairement ces hachis avec le reste d'un gigot rôti ou braisé ; après avoir haché la viande, coupez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée ; mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché ; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure ; quand la sauce est réduite d'un peu plus de moitié, mettez le hachis, ensuite remuez le tout et servez avant qu'il n'ait bouilli.

Selle de mouton braisée.

Après l'avoir désossée, on l'assaisonne à l'intérieur de sel et de poivre, on la met ensuite dans une casserole foncée avec des bardes de lard ; on ajoute un bou-

quet garni de clous de girofle, des oignons, des carottes et du bouillon; on recouvre le tout de bardes de lard, et on la fait cuire entre deux feux. Pour servir, on la déficelle, on la glace, et l'on met dessous des épinards, de la chicorée ou de la purée.

Selle de mouton panée à l'anglaise.

Après l'avoir fait cuire comme la selle de mouton braisée, on l'assaisonne de sel et de gros poivre; ensuite on la roule alternativement dans des jaunes d'œufs mêlés à du beurre tiède et dans de la mie de pain; quand elle est bien humectée, on la pose sur le gril, et on pose dessus un four de campagne bien chaud; quand elle est d'une belle couleur on la sert avec du jus clair dessous.

Carbonades de mouton à la jardinière.

Après avoir désossé une selle, on la coupe par morceaux, que l'on assaisonne de sel et de gros poivre; on les ficelle et on les met dans une casserole foncée avec des bardes de lard, on y ajoute du thym, du laurier, des carottes, des oignons et du bouillon; on recouvre le tout de bardes de lard et d'un papier beurré; on laisse ensuite cuire à petit feu; pour servir, on les égoutte, on les glace et, dans le milieu, on met des petites racines.

Queues de moutons braisées.

On fonce une casserole avec des bardes de lard, des tranches de mouton, des carottes, des oignons, du thym, du laurier et des clous de girofle; on ajoute un peu de bouillon. On met ensuite les queues, et on les couvre de bardes de lard; on laisse cuire pendant quatre heu-

res ; pour servir, on les retire de la braise, on les égoutte, on les glace, et on verse dessus une espagnole réduite.

Cuites à la braise les queues de mouton peuvent aussi être servies avec un coulis de lentilles et du petit lard, ou encore un ragoût de choux et de petit lard.

Queues de moutons panées à l'anglaise.

Après les avoir fait cuire de la même manière que les queues braisées, on les égoutte, on les assaisonne de sel et de gros poivre, on les roule à plusieurs reprises dans de la mie de pain, puis dans du beurre tiède et des œufs battus ensemble; quand elles sont bien panées, on les pose sur le gril, à très-petit feu ; une demi-heure avant de servir, on pose dessus un four de campagne très-chaud, ensuite on dresse sur un jus clair.

Queues de mouton au riz.

Faites cuire cinq ou six queues de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; elles doivent cuire doucement, quand elles seront cuites retirez-les de leur braise pour les égoutter et refroidir ; prenez environ 200 grammes de riz bien épluché, que vous lavrez plusieurs fois à l'eau tiède, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le dégraisser ; faites cuire le riz à petit feu ; il doit rester bien épais sans être trop cuit ; quand il sera à moitié froid, couvrez-le fond du plat

que vous devez servir avec un peu de riz, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue ; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendre chaude et un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu ; laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, et que le riz soit en croûte ; alors penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse ; essuyez les bords et servez.

Queues de mouton aux choux.

Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légère faite de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, ail ; faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche et le pressez, ôtez-en le trognon, hachez le chou ; coupez en petits dés 2 à 300 grammes de petit lard, mettez-le avec les choux dans un petit roux fait de farine et de beurre, passez-les ensemble et les mouillez de bouillon sans sel, laissez cuire tout doucement pendant une heure ; quand le tout est bien cuit, faites égoutter les queues et essuyez-les ; dressez sur un plat, couvrez chacune d'elles avec du ragoût et servez.

Pieds de mouton à la poulette.

Nettoyez-les, faites bouillir huit heures avec oignons, bouquet garni, clous de girofle, sel et poivre. Vous reconnaissez que les pieds de mouton sont cuits quand la chair fléchira sous les doigts et que les os

se détacheront facilement ; désossez-les alors et mettez sur le feu avec du beurre manié de farine, mouillez de bouillon; ajoutez petits oignons, champignons, sel, poivre ; liez la sauce avec jaunes d'œufs, filet de citron et persil haché et blanchi.

Pieds de mouton à la ravigote.

On les fait cuire comme il est dit ci-dessus, mais on les met dans une casserole avec du beurre, du bouillon, du coulis, du sel, du poivre, et un bouquet garni ; on laisse bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite. On y verse alors la ravigote en même temps que de la fourniture assortie, hachée menue et que l'on fait blanchir ; on laisse le tout quelques minutes sur le feu, et on sert quand la sauce commence à épaissir un peu.

Pieds de mouton farcis et frits.

Faites cuire à l'eau une douzaine de pieds de mouton, mettez-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, faites-les mijoter pendant une demi-heure, retirez-les et les désossez le plus proprement possible, et à la place des os, vous y ferez entrer une farce que vous ferez avec un hachis de viande cuite, de graisse de bœuf et de mie de pain et que vous assaisonnerez de sel, poivre, fines herbes et lierez de jaunes d'œufs ; quand ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu et les panez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur ; servez sortant de la poêle : si vous voulez les servir sans être frits, vous les trempez dans du beurre chaud,

panez-les de mie de pain ; vous les faites griller et servez avec une sauce d'un jus clair.

Piedsde mouton à la Sainte-Menehould.

Faites-cuire comme précédemment les pieds de mouton dans l'eau, désossez-les en laissant les petits os : laissez les pieds de mouton entiers. Cela fait, mettez dans une casserole, du persil, de l'ail haché, des ciboules, salez et poivrez; mettez-les pieds de mouton dans la casserole et laissez-les cuire jusqu'à ce que la sauce soit presque entièrement réduite; remuez-les alors de peur qu'ils ne s'attachent; retirez-les et laissez refroidir. Quand ils seront froids, trempez-les dans le restant de la sauce, panez avec de la mie de pain. Mettez-les sur le gril et quand ils sont cuits servez-les à sec avec une sauce piquante dans une saucière.

Pieds de mouton à la sauce Robert.

Coupez quelques oignons en filets, mettez dans une casserole avec un morceau de beurre. Quand vos oignons seront à moitié cuits, ajoutez les pieds de mouton cuits à l'eau et coupés en trois. Mouillez avec du bouillon et du coulis; assaissonnez de sel et de poivre : au moment de servir versez un filet de vinaigre et un peu de moutarde.

Pieds de mouton aux concombres.

Coupez chaque pied en trois morceau; après les avoir fait cuire à l'eau et bien épluchés, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres mari-

nés et coupés en gros dés, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu, et y mettez après une pincée de farine mouillée avec du bouillon ; laissez bouillir doucement jusqu'à ce que les concombres soient cuits, et qu'il n'y ait presque plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, au moment de servir ajoutez-y un peu de gros poivre.

Rognons de mouton à la brochette.

Enlevez la pellicule qui couvre les rognons, ouvrez-les en deux et maintenez-les ouverts avec des brochettes ; salez, poivrez, faites griller. Dressez sur du beurre mêlé de persil haché, et ajoutez un peu de jus de citron.

Rognons de mouton sautés au vin.

Mettez les rognons dans une casserole après les avoir coupés par tranches ; ajoutez du beurre, sel, poivre, muscade, persil champignons hachés; sautez-les à grand feu, faites raidir, saupoudrez de farine, mouillez d'un verre de vin blanc; remuez sans laisser bouillir ; au moment de servir ajoutez un peu de bon beurre et du jus de citron.

Animelles de mouton.

Enlevez la pellicule qui les couvre coupez en filets étroits et mettez-les dans une marinade de citron, persil, sel, poivre et ciboules. Au moment de les ap-

prêter, égouttez-les avec soin, saupoudrez de farine et faites frire. Servez avec du persil frit que vous aurez fait blanchir auparavant.

Émincé de mouton.

Coupez en petites tranches minces les restes d'un gigot rôti. Faites un roux, mouillez avec du bouillon ; ajoutez des cornichons coupés et des échalotes hachés ; sel et poivre. Mettez les tranches de mouton dans cette sauce et servez.

Quartier d'agneau.

Le quartier d'agneau de devant est plus délicat que celui de derrière ; il se sert ordinairement rôti ; on en fait aussi des entrées à l'anglaise, en mettant les côtelettes sur le gril, comme celles de mouton, et le reste du quartier se fait cuire à la broche ; quand il est froid, faites-en une blanquette, et servez les côtelettes autour.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche ; on le sert aussi farci en dedans, cuit à la braise, avec un ragoût d'épinards ; cuit à la braise et refroidi, on en coupe des filets, que l'on accomode en blanquette ou à la Béchamelle.

Tranches d'agneau.

On coupe un filet d'agneau par tranches ; on le poivre et on le sale, puis on le fait frire ; quand elles sont frites, mettez-les dans un plat et versez du beurre dessus ; jetez un peu de farine dans une casserole, avec du bouillon de bœuf, un peu de saumure de noix ;

faites bouillir le tout et remuez continuellement; mettez-y les tranches, remuez-les bien en rond; garnissez avec du persil frit, et servez.

Tête d'agneau au blanc.

On la nettoie, on la fait dégorger et blanchir; après l'avoir fait rafraîchir on la flambe, on la couvre d'une bande de lard et on la met cuire dans un blanc; après deux heures de cuisson on la retire et on l'égoutte.

Oreilles d'agneau farcies.

Après les avoir fait dégorger et blanchir, on les essuie, on les flambe; on les met cuire pendant une heure dans un blanc, ensuite on les égoutte, on les remplit d'une farce cuite, on les roule dans de la mie de pain et dans du beurre tiède battu avec des jaunes d'œufs, on les met ensuite dans la friture bien chaude; lorsqu'elles sont d'une belle couleur on les retire, on les égoutte et l'on sert après avoir recouvert les oreilles de persil frit.

Filets d'agneau en blanquette.

On les fait cuire à la broche et on les coupe par morceaux; on le met ensuite dans une sauce faite avec du beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni et une pincée de farine; on mouille avec du bouillon, quand la sauce est réduite de plus de moitié on y met les filets; on lie la sauce sur le feu avec des jaunes d'œufs, et l'on sert avec un filet de vinaigre.

Côtelettes d'agneau panées et grillées.

Parez vos côtelettes et faites-les revenir dans un peu de beurre en ayant soin qu'il ne devienne pas roux; retirez vos côtelettes, et mêlez à votre beurre un peu refroidi deux ou trois jaunes d'œufs. Trempez-y vos côtelettes, panez les ensuite avec de la mie de pain; faites-les griller à petit feu. Quand elles seront cuites, servez avec du jus de citron et un jus clair.

Pieds d'agneau au gratin.

Quand on les a nettoyés et préparés, on les met cuire dans une bonne braise avec des oignons blancs; on met ensuite dans un plat de la mie de pain, du fromage râpé, du beurre et des jaunes d'œufs; le tout mêlé ensemble; on met le plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que ce gratin s'y attache; on dresse dessus les pieds d'agneau, on les entre-mêle de petits oignons et on laisse cuire à très-petit feu; ensuite on dégraisse et on sert sur un blanc de veau.

Epigramme d'agneau.

Prenez le quartier de devant de l'agneau, levez-en les épaules, coupez la poitrine; de manière que les côtelettes ne soient pas endommagées; faites cuire cette poitrine; quand elle est cuite vous la mettez entre deux couvercles, après l'avoir bien assaisonnée; laissez la refroidir; ensuite vous la couperez en morceaux que vous tremperez dans du beurre tiède, et vous les roulerez dans la mie de pain; il est essentiel que vos morceaux soient un peu plus gros que vos

côtelettes; posez-les sur une tourtière panez vos tendons à l'anglaise, et faites-les frire; coupez vos côtelettes, et assaisonnez-les de sel et de poivre; mettez-les dans votre sautoire avec du beurre tiède par-dessus pour vous en servir. Vous prenez les épaules cuites à la broche, vous en enlevez les chairs que vous émincez pour faire une blanquette; quand votre blanquette sera marquée, vous la tiendrez chaude au bain-marie; au moment de servir, grillez, à petit feu, vos tendons de poitrine, sautez vos côtelettes, glacez-les; vous aurez soin de dresser en couronne vos tendons et vos côtelettes; un tendon, une côtelette alternativement; quand votre couronne sera formée, mettez votre blanquette au milieu.

Ris d'agneau.

Faites blanchir vos ris; mettez-les quelque temps dans l'au froide; jetez-les ensuite dans une casserole avec une cuillerée à pot de bouillon, un peu de poivre et de sel, un bouquet d'oignons nouveaux, et un morceau de macis; remuez-les dans un morceau de beurre fariné, et faites-les mijoter une demi-heure; ayez tout prêts deux ou trois œufs bien battus dans de la crême avec un peu de persil haché et de la muscade; mettez-y quelques pointes d'asperges déjà bouillies, et vos autres ingrédiens; ayez surtout le soin d'empêcher les grumeaux; ajoutez un peu de jus de citron; vous en ferez un plat distingué en y joignant des pois, des haricots verts ou des groseilles.

Issues d'agneau à la bourgeoise.

On comprend, sous le nom d'issues, la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.

Vous ôtez les mâchoires et le museau; vous les faites dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issue coupé par morceaux; faites-les blanchir un moment, et cuisez-les à petit feu avec du bouillon, un peu de beurre, sel et poivre. Délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, et faites lier votre sauce sur le feu; mettez-y après un filet de verjus ou de vinaigre, dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, mettez le restant autour, et la sauce par-dessus.

CHAPITRE SEPTIÈME.

DU VEAU.

Le veau se prête à toutes les préparations de la cuisine ; toutes les parties de cet animal se mangent à l'exception des sabots et d'une partie de la peau ; aussi est-il d'une grande utilité en cuisine. Les parties dont on fait usage sont : la tête, les oreilles, la cervelle, la langue, la fressure, le mou, le cœur, le foie, la fraise, les pieds, les ris, le quasi, la rouelle et le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendon, la queue, les filets, les rognons et la moëlle.

Tête de veau au naturel.

Après avoir échaudé une tête de veau on la fait dégorger; ensuite on la met dans l'eau bouillante où on la laisse blanchir pendant une demi-heure environ ; au bout de ce temps, on la retire de l'eau bouillante et on la met dans l'eau froide pour la faire rafraîchir; ensuite on enlève la machoire supérieure jusqu'à l'œil, on désosse le sommet de la tête, en ayant soin de rapprocher les chairs afin que la tête conserve sa forme ; cette opération terminée, on frotte la tête avec du jus de citron, et on l'enveloppe dans un linge qu'on lie avec de la ficelle.

Pour la cuisson, on délaye trois cuillerées de farine dans de l'eau, on y ajoute un bouquet garni, un morceau de beurre, une carotte, des oignons, du sel et du gros poivre; on met la tête dans cette préparation et on la laisse cuire en ayant soin d'écumer de temps en temps, ensuite on retire la tête et on la sert pour être mangée en vinaigrette, ou avec une sauce quelconque.

Tête de veau à la poulette.

On fait d'abord revenir des fines herbes dans du beurre, on y ajoute ensuite de la farine, du sel, du poivre, des champignons et un peu de bouillon; on laisse bouillir le tout pendant un quart d'heure; vous y mettrez ensuite la tête de veau que vous avez d'abord fait cuire comme il est dit dans l'article précédent et que vous avez coupée par morceaux; quelques instants avant de servir vous retirez votre ragoût du feu et vous liez votre sauce avec des jaunes d'œufs.

Tête de veau farcie.

Prenez une tête de veau recouverte de sa peau convenablement échaudée; relevez la peau par dessus la tête sans la couper, désossez ensuite et prenez la cervelle, les yeux, les bajoues et la langue. Faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin, assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboule hachée, une demi-feuille de laurier, thym et basilic hachées comme en poudre; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, et les trois blancs fouettés, prenez la langue, les yeux, dont

vous ôtez tout le noir, les bajoues, épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, et les coupez en filets ou en gros dés, et les mêlez dans votre farce; mettez dans une casserole les oreilles et la peau; remplissez cette peau avec votre farce. Cousez-la ensuite et ficelez en lui donnant la forme naturelle. Faites-la cuire dans un vase juste de sa grandeur, mouillez d'un demi-litre de vin blanc, un litre de bouillon; ajoutez un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, racines, oignons, sel, poivre; faites-la cuire à petit feu pendant trois heures; lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse et l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle, passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, et mettez-y un filet de vinaigre, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, servez sur la tête de veau. On peut servir froid; seulement il faut épicer aussi d'avantage la tête de veau, et la laisser refroidir dans le vase avec l'assaisonnement dont on s'est servi pour la faire cuire.

Tête de veau en tortue.

Faites revenir ris de veau, crêtes et rognons de coqs. Mouillez de bouillon, avec pincée de farine; ajoutez deux verres de vin de Madère, sel et piment. Faites réduire. Mettez alors votre tête de veau coupée en morceaux, des œufs pochés, des écrevisses culs d'artichauts et truffes.

Oreilles de veau braisées.

Les oreilles de veau étant bien échaudées, blanchies

et épluchées, faites la braise de cette façon : mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un tiers de litre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans la saison, un bouquet garni, sel, poivre et quelques racines ; faites cuire dans cette préparation les oreilles de veau, couvrez-les de bardes de lard ; c'est ce qu'on appelle braise blanche ; quand elles sont cuites à point, servez avec une sauce piquante. Cuites de la sorte, les oreilles de veau peuvent être servies avec plusieurs espèces de sauces, comme ravigote, tomate, tartare, etc. (Voyez le chapitre des *Sauces*). On peut aussi les farcir avec de la farce cuite, les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire.

Oreilles de veau à l'italienne.

Échaudez huit oreilles de veau ; flambez-les ; faites-les blanchir et rafraîchissez-les ; faites-les cuire dans un blanc, ou autrement ; foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y ces oreilles avec un bouquet de persil et de ciboules assaisonné et quelques tranches de citron ; mouillez avec du consommé et un demi-verre de bon vin blanc ; couvrez vos oreilles de bardes de lard ; mettez dessus un rond de papier beurré ; après les avoir fait cuire une heure et demie, vous les égouttez, vous les essuyez, et vous ciselez les bouts comme vous feriez d'une ciboule ; dressez-les et servez dessous une sauce à l'italienne.

Oreilles de veau frites.

Coupez dans leur longueur les oreilles cuites à l'italienne ; mettez-les dans une marinade de vinaigre, sel,

mignonnette, trempez-les dans une pâte claire et faites les frire. Ayez grand soin de les étendre promptement dans la poële et de les retourner. Quand vous les servirez, égouttez-les d'abord et placez dessus du persil frit.

Cervelles de veau frites.

Faites dégorger vos cervelles, enlevez les fibres, faites blanchir dans un mélange de vinaigre blanc et de sel et laissez refroidir. Foncez une casserole avec du lard, mouillez de vin blanc et de consommé, ajoutez persil, ciboules, quelques tranches de citron sans écorce ni pépins; coupez les cervelles en quatre et trempez-les à mesure dans une pâte légère et faites frire. Egouttez-les au moment de les servir; puis ayez soin de les dresser convenablement dans un plat avec du persil frit.

Cervelles de veau à la poulette.

Faites dégorger et blanchir. Mettez ensemble beurre manié de farine, mouillez d'eau et de vin blanc. Ajoutez oignons blancs, bouquet garni, champignons. Dix minutes de cuisson. Alors vous mettez les cervelles dans cette sauce, que vous liez avec jaunes d'œufs.

Cervelles de veau en matelote.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, et les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; vous faites un ragoût de petits oignons et racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonnez de bon goût et liez de coulis, servez-le autour des cervelles.

Cervelles de veau au beurre noir.

Epluchez deux cervelles et les faites dégorger dans l'eau ; vous ferez bouillir dans une casserole de l'eau et du vinaigre et du sel ; jettez-y les cervelles et leur laissez faire quelques bouillons ; laissez-les refroidir dans cette eau pour qu'elles soient bien fermes ; faites-les cuire au court-bouillon, et servez avec du beurre noir et du persil frit. Vous pouvez mettre quelques pommes de terre cuites à l'eau.

Langues de veau.

Elles se préparent comme les langues de bœuf. (Voir au chapitre V.)

Carré de veau à la bourgeoise.

Prenez du lard que vous couperez en lardons, que vous mêlerez avec du persil, ciboule, une petite pointe d'ail, deux petits oignons, le tout haché menu, une feuille de laurier, du thym haché comme en poudre, sel, gros poivre ; lardez avec le tout votre carré de veau ; après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, mettez-le dans une marmite, avec une barde de lard, dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes et de panais ; faites-le sur un petit feu ; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie ; faites-le cuire à petit feu ; la cuison faite et la sauce courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré.

Carré de veau à la broche.

Parez, lardez fin, faites mariner pendant trois heu-

res. Mettez à la broche dans un papier qui contiendra tout l'assaisonnement. La cuisson faite, enlevez le papier et mettez tout ce qu'il contient d'assisonnement dans une casserole avec beurre, une pièce de farine, poivre, sel, filet de vinaigre ; faites lier et servez le carré dessus.

Quasi de veau.

Il se prépare de la même manière que le carré de veau.

Quasi de veau à la bourgeoise.

Mettez du beurre dans une casserole, avec votre quasi, des carottes, des oignons, un peu de laurier, et deux verres de bouillon ; faites mijoter le tout pendant deux heures environ, et servez-le avec des légumes.

Noix de veau à la bourgeoise.

Après avoir paré une noix de veau, vous la mettez dans un linge blanc ; vous la battez avec un couperet ; vous la piquez avec de gros lard assaisonné de sel fin, de poivre, de quatre épices, de persil, de ciboules hachés très-fin, ainsi que de thym et de laurier ; ayez soin de conserver votre voix avec sa tétine. Beurrez le fond de votre casserole, mettez-y la noix de veau, autour de laquelle vous coupez quatre carottes, quatre oignons, du laurier et deux verres de bouillon ; couvrez votre noix d'un rond de papier beurré. Après que la noix aura bouilli, mettez-la sur un feu doux, pendant une heure et demie ou deux heures, mettez un peu de feu sur le couvercle de votre casserole ; au

moment de servir égouttez la noix, mettez dessous le fond, que vous ferez réduire à moitié, ainsi que les légumes qui ont cuit avec la noix ; vous pourrez servir avec cette noix, ou une sauce tomate, de la chicorée, une purée d'oseille, des laitues, une purée de champignons, etc., etc.

Noix de veau aux truffes.

Prenez trois noix de veau que vous unissez en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine; il faut les larder par tout avec des lardons de lard et des truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, ciboule et truffes hachés ; faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites et la sauce bien dégraissée, mettez-y deux cuillerées de coulis, faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, et la servez sur les noix de veau.

Noix de veau en caisse.

Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, comme pour les fricandeaux; faites une caisse de papier blanc, beurrez-la partout en dehors; mettez votre veau dedans avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-menu, sel, gros poivre; mettez votre caisse sur le gril, avec une feuille de papier beurrée dessous, et faites cuire sur un feu doux ou une cendre chaude, de crainte que le papier ne brûle ; lorsque la viande est cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre. Servez avec la caisse.

Ris de veau.

Les ris de veau sont un mets délicieux, réservé pour la bouche des riches; ils ont en outre le privilége d'entrer dans une infinité de ragoûts, auxquels ils donnent une saveur recherchée par les gourmets.

On les fait dégorger dans de l'eau tiède, on les fait blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante, et on les met dans tels ragoûts que l'on juge à propos.

Ris de veau aux fines herbes.

Hachez très-fin un peu de petits oignons, persil, une petite pointe d'ail, deux échalotes; maniez le tout avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre; faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par-dessus, pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes; mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que mijoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte; servez dessus les ris de veau; si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que meilleure.

Ris de veau à la pluche verte.

Prenez trois ou quatre ris de veau, suivant leur grosseur, faites-les dégorger à l'eau tiède, blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet, laissez les gorges, mettez cuire les ris et les gorges avec un peu de bouillon, un verre

de vin blanc, persil, ciboule, ail, un clou de girofle, un peu de laurier et de basilic, sel, poivre; lorsqu ils sont cuits, passez la sauce au tamis; faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec du bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, mettez-y une pincée de persil blanchi haché fin, dressez les ris de veau dans le plat et la sauce par-dessus et servez.

Ris de veau à la lyonnaise.

Faites dégorger et blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez 250 grammes de lard bien entrelardé, coupez-le en lardons et le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit, lardez les ris de veau en travers, mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, ail, deux clous de girofle, estragon, un grain de sel, laissez une demi-heure sur le feu, passez la sauce dans un tamis et dégraissez, remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau; mettez un demi-verre de bouillon dans une casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus; détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir; servez sous les ris de veau.

Ris de veau à la poulette.

Les ris de veau cuits comme ceux *aux fines herbes*, coupez-les en rouelles et mettez-les dans une casserole avec du coulis ou du consommé; ajoutez des

champignons cuits à l'avance, faites réduire, liez avec des jaunes d'œufs et du beurre; au moment de servir, joignez du persil blanchi et haché et du jus de citron; parez proprement et servez.

Ris de veau en caisse.

Les ris parés et piqués, coupez par morceaux, faites cuire avec champignons et fines herbes hachés menus. Retirez. Disposez dans des caisses de papier fort huilées et garnies de mie de pain. Saupoudrez le tout de mie de pain et mettez sur le gril.

Ris de veau piqués.

Faites dégorger et blanchir quatre ou cinq beaux ris de veau; piquez-les de lard par-dessus, et faites-les cuire au four dans une bonne réduction pendant trois quarts d'heure; glacez-les d'une belle couleur, et mettez-les sur de l'oseille ou de la chicorée à la crême, ou sur une sauce aux tomates.

Ris de veau en ragoût.

Faites dégorger et blanchir un gros ris de veau, coupez-le en cinq ou six morceaux et le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle; passez sur le feu et mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de bon bouillon et un demi-verre de vin blanc, sel, gros poivre; faites bouillir doucement une demi-heure, dégraissez-le et y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis; ce ragoût sert à garnir toute sorte d'entrées de viande et de tourtes.

Fraise de veau à la française.

Faites dégorger votre fraise dans l'eau froide et blanchir à l'eau bouillante, laissez la bouillir un quart d'heure, puis refroidissez-la en la plongeant dans l'eau froide; ficelez et mettez cuire dans un blanc. Servez avec une sauce piquante.

Fraise de veau à la vinaigrette.

Faites dégorger et cuire à gros bouillons avec épices, vin blanc, ail, lard gras, bouquet garni; servez avec l'huilier.

Fraise de veau frite.

Faites cuire comme pour la vinaigrette, et faites frire et servez comme les cervelles.

Épaule de veau rôtie.

Embrochez l'épaule de veau sous le manche en faisant passer la broche dans la palette. Faites rôtir à un feu modéré; appliquez sur sa surface, mais légèrement, une pelle rouge afin de crisper les chairs et conserver ses sucs à l'intérieur: il faut au moins deux heures et demie de cuisson.

Épaule de veau à la bourgeoise.

Mettez l'épaule de veau dans une terrine avec un demi-litre d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux ou trois oignons coupés en tranches, deux clous de girofle et un morceau de bon beurre.

Couvrez la terrine avec un couvercle, et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau; mettez-la cuire au four pendant trois heures. Dégraissez et servez.

Côtelettes de veau.

Les côtelettes de veau se préparent comme celles de mouton, mais elles demandent une cuisson plus lente et plus complète. Ou bien saupoudrez-les de poivre et de sel, trempez-les dans du beurre fondu, mettez sur le gril et servez avec une sauce piquante.

Côtelettes de veau grillées et panées.

Préparez vos côtelettes; après les avoir assaisonnées de sel, de gros poivre, trempez-les dans du beurre tiède; quand elles en seront imbibées, saupoudrez-les de mie de pain, ayant soin qu'elles en prennent suffisamment; déposez-les ensuite sur un couvercle de casserole, en y remettant de la mie de pain dessus et dessous; un quart d'heure avant de les servir, mettez-les sur le gril, à un feu un peu ardent; que vos côtelettes ne cuisent pas trop, et que votre mie de pain ne brûle pas. Dressez-les avec un jus clair dessous.

Côtelettes de veau aux fines herbes.

Faites fondre un morceau de beurre, et mettez-y vos côtelettes avec sel, poivre, épices; sautez-les dans le beurre; ajoutez fines herbes et champignons hachés, et un filet de vinaigre au moment de servir.

Côtelettes de veau au lard.

Parez et appropriez vos côtelettes; foncez une casserole avec du petit lard coupé en tranches, un peu de beurre et posez les côtelettes dessus; faites-les cuire à petit feu dans le jus, en les retournant souvent; lorsqu'elles sont cuites, dressez-les dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard par-dessus; mettez dans la casserole une liaison de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalote hachée; détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, et y mettez après un filet de vinaigre ou du jus de citron, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes : vous y mettrez un peu de sel, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de veau en papillotes.

Coupez vos côtelettes un peu minces, et mettez-les dans des carrés de papier blanc, auxquels vous donnerez la forme de petits cerfs-volants, avec sel, poivre, persil, échalotes, le tout haché très-fin et du beurre; tortillez le papier autour de la côtelette, et laissez sortir le bout; huilez le papier en dehors; faites-les cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille dessous; laissez vingt minutes sur le feu et servez avec le papier.

Côtelettes de veau à la poêle.

Parez vos côtelettes de façon à ne laisser que la côte; mettez-les dans une casserole avec du lard

fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron dont vous aurez enlevé la peau; couvrez avec une barde de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude; quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, et les dressez dans le plat que vous devez servir; ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, et mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu et la servez sur les côtelettes. Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poêle de cette façon.

Fricandeau.

Prenez un cuissot de veau dont vous leverez la noix en ayant bien soin d'y laisser la tétine ou la graisse, aplatissez la noix entre deux linges, assaisonnez de petits lardons de lard avec lesquels vous les piquerez très-fin dans le sens de la viande. Mettez ensuite votre morceau bien enveloppé de lard dans une casserole avec toutes sortes de légumes, un bouquet de persil et ciboules; mouillez ensuite avec du consommé ou du bon bouillon gras; laissez bouillir pendant quatre heures, enlevez le lard et dégraissez la sauce que vous passerez au tamis; versez ensuite cette sauce sur votre fricandeau et faites réduire sur un feu un peu vif, retournez en tous sens pour lui donner partout une belle couleur. Vous pouvez servir soit avec de la purée d'oignons, soit sur une farce d'oseille, de la chicorée, d'épinards, ou bien encore au naturel avec sa sauce.

Tous les fricandeaux se font de la même manière.

Poitrine de veau en fricassée de poulet.

Coupez par morceaux une poitrine de veau, faites-la dégorger dans l'eau et blanchir; passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine et mouillez de bon bouillon. Quand elle est cuite dégraissez, liez-la avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus et servez.

Poitrine de veau farcie.

Après avoir coupé le bout des os des côtes qui se trouvent dans la poitrine, on fait une incision entre la peau et les côtes; alors vous mettez, entre cette peau et les côtes, une farce cuite; cousez la peau, afin que la farce ne puisse s'écouler; servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme aux laitues, aux petits pois, aux corncihons, aux racines, etc., etc.

Poitrine de veau aux petits pois.

Coupez par morceaux et faites blanchir; faites revenir dans le beurre, et ajoutez de la farine; mouillez avec du bouillon, mettez poivre et bouquet garni; lorsque la poitrine est à moitié cuite, ajoutez les pois et un morceau de sucre; au moment de servir, mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Poitrine de veau à l'allemande.

Faites blanchir et mettez cuire une poitrine de veau

dans son entier ; mouillez avec un peu de bouillon et un demi-verre de vin blanc, ajoutez un bouquet garni, sel et poivre. Quand elle est cuite, retirez-la et renversez la peau sur les côtes de manière à laisser les tendons à découvert; faites une sauce à l'allemande, avec du coulis, câpres, anchois, foies de volailles cuits, persil blanchi, échalotes, le tout haché très-menu; versez cette sauce après l'avoir fait bouillir un instant et servez.

Filets de veau.

Les filets de veau se traitent comme les filets de mouton, avec cette différence qu'il faut les faire cuire pendant un plus longtemps.

Filets de veau à la provençale.

Prenez du veau froid et cuit à la broche que vous coupez en filets le plus mince que vous pouvez; mettez-les dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, sel, poivre, deux pains de beurre, un demi-verre d'huile fine; remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, sans que l'huile paraisse, et, en servant, ajoutez du jus de citron. Ce mets doit être mangé aussitôt qu'il est préparé, car si l'on attend, l'huile se dégage et vient au-dessus de la sauce.

Foie de veau à la bourgeoise.

Lardez un foie de veau que vous mettez cuire dans une casserole pendant quatre heures avec de l'échalote, du persil et de la ciboule hachés et un mor-

ceau de beurre; passez sur le feu et mettez-y une petite pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, du sel et du gros poivre; délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus, et lorsqu'il va commencer à bouillir, vous le retirez du feu, et vous liez avec trois jaunes d'œufs.

Foie de veau à la broche.

Piquez, marinez dans l'huile, épices et fines herbes. Embrochez dans du papier et servez sur le résidu de la lèchefrite avec échalotes et fines herbes hachées.

Foie de veau sauté.

Mettez votre foie coupé par tranches dans le beurre avec poivre et sel; faites cuire à feu vif, ayant soin de retourner souvent; étant cuit, dressez, laissant sur le feu la sauce à laquelle vous ajouterez un peu de vin. Tout étant bien mélangé, versez sur votre foie et servez.

Foie de veau frit.

Coupez en tranches bien minces, trempez-les dans des œufs battus et assaisonnés comme pour omelette, trempez-les dans de la farine, faites frire avec de l'huile, dressez et versez dans une sauce à l'italienne.

Foie de veau à la poêle.

Faites légèrement roussir des tranches de foie dans la poêle, avec persil et ciboules hachés; ajoutez un morceau de beurre et une pincée de farine; mouillez avec un demi-verre de vin, cuillerée de vinaigre et bouillon; épicez et laissez cuire quelques minutes.

Foie de veau à l'italienne.

On le coupe en filets minces, on met une couche au fond d'une casserole; on assaisonne cette première couche avec du sel, du gros poivre, de l'huile et un peu de fines herbes qui se composent de persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-menu, et d'une demi-feuille de laurier, du thym et du basilic réduits en poudre; on continue de cette façon jusqu'à ce qu'on ait employé tout le foie, en assaisonnant chaque couche comme la première; on le fait cuire à petit feu pendant une heure; ensuite on le retire de la casserole avec une écumoire; on dégraisse la sauce, on y met un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre; on fait la sauce sur le feu, en la tournant avec une cuillère; si elle est trop courte, on y ajoute un peu de jus; on met le foie dans la sauce pour le faire réchauffer.

Blanquette de veau.

Dans une cuisine bourgeoise, du restant d'un carré de veau ou d'une longe, servis la veille, on fait ordinairement une blanquette qui se prépare de la manière suivante :

On taille en petits morceaux, comme des pièces de deux sols, ce qui reste du morceau; on fait clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc, ou velouté; liez avec des jaunes d'œufs et un bon morceau de beurre frais, une pincée de persil haché et un jus de citron; faites chauffer dans cette sauce et servez sur le champ.

Toutes les blanquettes se font de la même manière.

Pieds de veau au naturel.

Les pieds de veau étant bien échaudés, faites-les cuire comme la tête de veau au naturel, et servez avec l'huilier.

Pieds de veau à la Sainte-Menehould.

Les pieds de veau étant cuits comme il est dit pour la tête de veau, ficelez-les et mettez-les cuire dans une bonne braise ; laissez refroidir à moitié et retirez-les pour les paner de mie de pain, que vous arroserez avec la graisse de votre braise ; faites-les griller et les servez de belle couleur.

Pieds de veau frits.

Les pieds de veau étant cuits comme il est dit ci-dessus, on les fait mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, deux petits oignons, persil, ciboule, thym, laurier ; quand ils ont pris un bon goût, on les retire de la marinade ; farinez-les et faites-les frire ; servez garnis de persil frit.

Pieds de veau à la poulette.

Faites-les cuire comme la fraise. Préparez une sauce à la poulette dans laquelle vous les laissez prendre goût quelques minutes, et servez.

Rognon de veau.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces ; vous le hachez avec la graisse, et mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément ; vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs et l'assai-

sonnez de bon goût. Vous vous servez de cette farce pour faire des rôties de tourtes, de cannetons; vous faites aussi des omelettes.

Longe de veau à la broche.

La longe de veau se sert pour grosse pièce de milieu. Faites-la cuire à la broche, enveloppée de papier; quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous le voulez, piquez le dessus de petit lard; servez avec la même sauce.

Longe de veau à l'étouffade.

Désossez une longe de veau, assaisonnez-la de sel et de poivre, ficelez-la, faites-la cuire dans une casserole avec du beurre, en ayant soin de la retourner de temps en temps; lorsqu'elle sera cuite, dressez-la sur un peu de glace de viande.

Tendons de veau à l'oseille

Prenez une poitrine de veau et en coupez les tendons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt; faites-les blanchir à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail; passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendons soient cuits et qu'il ne reste plus de sauce; ne dégraissez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oseille que vous épluchez et lavez avec soin; après l'avoir bien égouttée, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez très-fort pour

en tirer au moins un demi-verre de jus; passez-la au tamis, et vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs; mettez cette liaison dans les tendons, faites lier sur le feu sans bouillir, comme une fricassée de poulet : si la sauce est trop liée, vous y mettez un peu de bouillon.

Tendon de veau aux petits pois.

Vous coupez les tendons que vous faites blanchir, et mettez dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet garni; passez-les sur le feu et mouillez de bon bouillon; ajoutez-y un peu de coulis et servez quand ils seront cuits.

Tendons de veau panés et grillés.

Faites cuire des tendons de veau, trempez-les dans du beurre fondu et de la mie de pain; mettez sur le grit et laissez prendre une belle couleur. Servez avec une sauce poivrade.

Rouelle de veau à la crême.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf; lardez chaque morceau en travers avec du gros lard; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon et un verre de vin blanc; faites cuire et réduire à courte sauce; en servant, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir.

Rouelle de veau entre deux plats

Prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez, lardez-le de gros lard, avec persil ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; mettez-le dans une casserole bien couverte; faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines; quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez le peu de sauce qu'il a rendu, et la servez sur votre morceau de veau.

Cœur de veau à la bourgeoise.

Fendez un cœur de veau par le milieu sans le séparer; donnez dedans quelques coups de couteau et le mettez cuire sur le gril de manière à ce que le jus ne se perde pas; mettez entre chaque fente un morceau de beurre frais, du sel, du poivre et des fines herbes hachées; à mesure qu'il chauffera, égouttez le jus sur une assiette que vous tiendrez chaude et qui vous servira à le poser lorsqu'il sera cuit; un quart-d'heure suffit. Servez au naturel.

Mou de veau au blanc.

Faites dégorger un mou de veau à plusieurs eaux; faites-le blanchir et le retirez à l'eau fraîche; vous le couperez par morceaux pour le mettre dans une casserole avec un bon morceau de beurre et une pincée de farine; passez-le sur le feu sans le colorer; mettez-y de petits oignons, des champignons, un bouquet de persil et ciboule; mouillez avec de l'eau tiède; mettez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre ou de verjus.

Mou de veau à la poulette.

Coupez en gros dés un mou de veau, faites-le dégorger à plusieurs eaux et le refroidissez ensuite dans l'eau froide; faites-le blanchir et rafraîchissez de nouveau, égouttez avec soin, faites fondre du beurre dans une casserole, faites-y revenir votre mou sans qu'il roussisse, saupoudrez de farine, remuez et mouillez doucement avec du bouillon, ajoutez sel, poivre, épices, persil, ail; faites grand feu et remuez toujours; quand le mou est à peu près cuit, ajoutez des champignons et des petits oignons liés avec des jaunes d'œufs, verjus ou citron; faites réduire la sauce si elle est trop longue.

Mou de veau en matelotte.

Faites dégorger et cuire à moitié dans l'eau avec sel, poivre, vinaigre, oignons; faites revenir du lard et des petits oignons dans une casserole avec une cuillerée de farine, pour faire un roux; mettez un verre de vin et autant d'eau, bouquet garni; mettez-y le mou et achevez de cuire; dégraissez et servez.

Queues de veau à la remoulade.

Faites-les cuire avec bouillon, vin et épices; panez-les et faites-les griller, en arrosant légèrement d'huile.

Queue de veau en hochepot.

Elle s'accommode comme la queue de bœuf, à la seule différence qu'on met les légumes en même temps que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Queue de veau à la Sainte-Menehould.

Voyez queue de bœuf, la manière de l'arranger étant la même.

Queues de veau au choux.

Prenez deux ou trois queues de veau que vous couperez en deux; faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard que vous couperez en tranches; vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en morceaux un quart d'heure; retirez-le à l'eau fraîche et le pressez bien; ôtez les trognons; mettez les queues dans une marmite avec le petit lard, et les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, de la muscade; mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre: faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites; retirez le tout de la marmite pour l'égoutter et essuyer de sa graisse; dressez les queues, entremêlées de choux, le petit lard par dessus; vous saucerez avec un peu d'espagnole réduite.

CHAPITRE HUITIÈME.

DU COCHON.

Tout est bon dans un cochon et il n'y a rien à jeter : sa viande, ferme et à fibres serrées, est d'un usage précieux en cuisine ; elle est nourrissante, mais difficile à digérer. On en fait des boudins, saucisses, jambons; on la sale et on en prépare une foule de mets.

Boudin.

Hachez des oignons, faites-les cuire avec de la panne; lorsque tout est bien cuit, ajoutez-y de nouveau de la panne coupée en dés, du sang de porc, de la crême, sel, épices, et mêlez bien le tout. Mettez cette préparation dans des boyaux bien nettoyés, liés par un bou et que vous lierez par l'autre bout à mesure qu'ils seront bien pleins. Faites cuire ce boudin à l'eau. Il suffit qu'il bouille quelques minutes. Pour voir s'il est cuit, vous en tirerez un avec l'écumoire et le piquerez avec une épingle; si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'il est cuit. Retirez

le, laissez-le refroidir et faites-le griller en ayant soin de le ciseler pour qu'il ne crève pas.

Les boudins de sanglier et de sang de volaille et de gibier se font de la même manière.

Boudin blanc.

Après avoir fait bouillir du lait, jetez dedans une poignée de mie de pain; laissez tremper, passez le lait à la passoire, remettez le pain sur le feu avec un peu de lait, et tournez constamment avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que le pain ait absorbé le lait. Laissez refroidir; coupez des oignons en petits dés; faites-les revenir dans du beurre. Lorsque ces oignons seront bien colorés, vous y ajouterez de la panne hachée, de la mie de pain, des jaunes d'œufs, de la crême. Retirez la casserole du feu; mêlez bien toute cette préparation en y jetant sel, poivre, muscade râpée. Opérez, pour le reste, comme il est dit à l'article précédent.

Jambon.

Mettez une cuisse de cochon dans une saumure composée de sel, thym, laurier, basilic, marjolaine, sarriette, genièvre, le tout mouillé avec moitié eau et moitié gros vin. Après avoir laissé le jambon infuser pendant quinze jours, on le fait égoutter et on le place dans la cheminée de manière à ce qu'il puisse se fumer. Ainsi préparés, les jambons peuvent se garder longtemps; mais leur conservation sera plus assurée encore si l'on a soin de les frotter de temps en temps avec du gros vin et de les saupoudrer de cendres. Pour les faire cuire, on les fait dessaler dans de l'eau pendant trois ou quatre jours, et après les avoir

enveloppés d'un torchon, on les met dans une marmite avec une égale quantité d'eau et de vin blanc, des racines, des oignons, un gros bouquet garni. Il faut les faire cuire à petit feu pendant cinq ou six heures, et les laisser refroidir dans la cuisson ; ensuite on enlève doucement la couenne sans ôter de la graisse, que l'on assaisonne avec du persil haché, du poivre et de la chapelure sur laquelle on passe la pelle rouge.

Quand les jambons sont nouveaux et petits, on peut les faire cuire à la broche et les servir chauds et froids ; il faut les faire dessaler plus longtemps pour mettre à la broche que pour les cuire bouillis.

Jambon à la broche.

Faites-le mariner pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, avec des oignons et du persil ; mettez-le à la broche, et arrosez avec la marinade ; avant qu'il ne soit entièrement cuit, levez la couenne et passez ; laissez alors la cuisson s'achever ; faites à la casserole, pendant que votre jambon est au feu, une glace avec des débris de viande et d'os ; passez au tamis et réduisez en gelée ; glacez le jambon et dressez-le sur la marinade réduite.

Jambon à la braise.

Parez et préparez votre jambon ; faites-le dessaler et mettez-le dans une brasière avec des oignons coupés en tranches, carottes, persil, parures de viandes de boucherie, fines herbes, thym, laurier, clous de girofle ; mouillez avec de l'eau et faites cuire à moitié, ajoutez alors une bouteille de très-bon vin blanc (Champagne ou Madère sec) et une bouteille d'eau-de-vie de

bonne qualité; laissez votre braisière découverte et faites achever la cuisson. Lorsqu'elle sera complète, faites prendre à votre jambon une belle couleur sous un four de campagne, ou bien glacez avec une réduction de veau ou encore de sucre en poudre sur lequel vous passerez la pelle rouge. Servez sur tel ragoût de légumes que vous voudrez.

Petit salé de cochon.

Tous les morceaux du cochon sont propres pour faire du petit salé, mais principalement le filet.

Coupez par morceaux un filet de cochon, frottez-en les morceaux avec du sel pilé, et arrangez-les dans un vase que vous boucherez ensuite avec soin. Au bout de huit jours, ce petit salé est suffisamment fait; mais on peut le garder beaucoup plus longtemps, pourvu qu'on l'ait bien garni de sel. Observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est; le petit salé ainsi préparé peut entrer dans toutes sortes de ragoûts; le plus communément on le fait cuire dans la marmite et on le sert soit pour manger avec de la purée de pois ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, de lentilles, purée de navets : de telle façon que vous le serviez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous lui destinez; et si votre salé avait pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau froide avant de le faire cuire.

Andouilles.

Les boyaux d'un cochon étant bien lavés et nettoyés, on les fait dégorger pendant douze heures; après quoi, on les égoutte, on les essuie bien, et on les met dans une terrine; ensuite on les assaisonne

de sel, de poivre, d'aromates pilés et de quatre épices; on les laisse dans cet assaisonnement pendant deux heures; cela fait, on les met dans les boyaux qu'on lie par le bout, et on les place au fond du saloir.

Les andouilles ainsi préparées se font cuire avec du bouillon, des racines, un bouquet garni; on les laisse refroidir et on les fait griller.

Saucisson.

Il est rare que l'on fasse le saucisson dans une cuisine ordinaire. Les saucissons les plus estimés sont ceux d'Arles, de Lyon; on les trouve chez tous les marchands de comestibles. C'est là une industrie à part. Cependant nous donnerons ici la recette facile d'un saucisson que l'on pourrait appeler *saucisson bourgeois*, et que l'on fait avec succès chez les meilleurs fermiers du Poitou, de la Touraine et de la Normandie. La voici :

Faites cuire à moitié de la chair de porc ni trop maigre ni trop grasse; hachez cette chair très-menu. D'autre part, faites cuire à la vapeur des pommes de terre bien farineuses; épluchez-les, pilez-les dans un mortier. Jetez dans ce mortier la chair hachée; pilez le tout de manière à ce qu'il soit bien mêlé; ajoutez du sel, du gros poivre, de la muscade. Le tout étant bien mêlé, on fait entrer cette préparation dans des boyaux de bœuf bien nettoyés. Ces boyaux étant bien et également pleins, on les étrangle de distance en distance avec de la ficelle; puis on les suspend à l'air libre ou bien dans la cheminée, afin qu'ils se fument. Plus tard, et au fur et à mesure des besoins, on fait cuire ces saucissons en les ajoutant au pot-au-feu, ou

bien dans du bouillon fortement aromatisé. On peut aussi les faire griller, après avoir piqué leur enveloppe avec les dents d'une fourchette, afin qu'ils ne crèvent pas en cuisant.

Des cervelas.

Prenez de la viande de cochon la plus tendre et la plus entrelardée ; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lièvre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard ; vous prendrez donc la viande selon la quantité de cervelas que vous jugerez devoir faire ; hachez-la et mettez avec un peu de persil, ciboules hachées, sel, épices mêlées ; prenez des boyaux, de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande et les ficelez par les deux bouts ; mettez-les fumer à la cheminée deux jours, et les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel. Si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez ; il faut les hacher et les faire cuire avec du lard fondu ou du saindoux. Quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande et finissez vos cervelas comme il est dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande et y mettrez ensuite des truffes sans les faire cuire, et finirez vos cervelas de la même façon.

Saucisses.

On hache du lard et de la chair de porc ; on y ajoute du persil, de la ciboule, des épices, du sel et du poivre. Cette préparation étant bien mêlée, se met dans des boyaux ou de la crépine pour donner plus de goût

aux saucisses; on peut, avant de l'employer, mêler la chair avec un peu de bon vin. Les saucisses se servent grillées ou braisées.

Langue de cochon fourrée.

Faites blanchir à grand feu une langue de cochon; enlevez la peau qui la couvre, mettez cette langue dans un vase avec force sel et farine, herbes, de manière à ce qu'elle en soit bien entourée et couverte. Après l'avoir ainsi laissée mariner pendant trois ou quatre jours, on met cette langue dans un boyau de bœuf, de manière à ce qu'il soit bien plein; on en lie les extrémités, puis on suspend cette langue dans une cheminée, de manière à ce que la fumée puisse l'atteindre fortement, et on l'y laisse pendant un ou deux mois et même plus longtemps. On la fait cuire ensuite dans de bon bouillon, et on la sert après l'avoir sée refroidir.

Hure de cochon.

On farcit de débris de chair de porc frais une tête de cochon que l'on désosse avec soin; on l'assaisonne d'aromates pilés, quatre épices, poivre, sel, oignons et ciboules hachés; on met le tout dans un vase et l'y laisse huit ou dix jours. Alors on retire la hure du vase, on l'égoutte, on coud avec soin l'ouverture par où elle a été désossée, et on la ficelle de manière à ce qu'elle ne se déforme pas en cuisant; on l'enveloppe dans un linge blanc ficelé par les deux bouts; ensuite on la met dans une braisière avec les os de la hure, des couennes, des carottes, des oignons, sept ou huit feuilles de laurier, autant de branches de thym, du basilic, un gros bouquet de persil et ciboules, des clous

de girofle, une forte poignée de sel, et quelques débris de cochon ou d'autre viande, le tout mouillé avec du bouillon. Après dix heures de cuisson à petit feu, on retire la hure; on la pressure pour en faire sortir le liquide qui y serait resté, mais de manière à lui conserver toujours sa forme. Parez et servez froid.

Oreilles de cochon.

Les oreilles de cochon se font cuire dans un assaisonnement pareil à celui de la hure ; quand elles sont froides, on les coupe en petits filets que l'on dépose dans une casserole ; on coupe ensuite des oignons et on les passe dans un morceau de beurre ; quand ils sont bien blonds, il faut les saupoudrer de farine ; ajoutez du vinaigre, du bouillon, du sel et du gros poivre; laissez bouillir le tout quelques minutes, joignez-y l'émincé d'oreilles de cochon et faites sauter le tout ensemble.

Oreilles de cochon à la Sainte-Menehould.

Faites-les cuire avec bouillon, vin rouge, carottes et oignons, dont un piqué de clous de girofle, un fort bouquet garni, gros poivre et du sel, si elles n'ont pas été mises auparavant dans la saumure. Cuites et refroidies, dorez-les avec du beurre tiède et panez-les; couvrez-les ensuite avec de l'œuf battu, et panez une seconde fois ; faites prendre couleur sous un four de campagne. Servez avec une remoulade : on peut aussi les faire frire comme celles de veau.

Oreilles de cochon à la purée.

Flambez, nettoyez et faites cuire avec des lentilles,

de l'eau, oignons et carottes. Faites une purée de lentilles, et servez dessus.

Côtelettes de cochon sur le gril.

Coupez vos côtelettes de cochon comme des côtelettes de veau, ayant soin de laisser dessus un peu de gras; aplatissez-les pour leur donner une belle forme, panez et faites-les cuire sur le gril, et servez-les après une parfaite cuisson avec une sauce Robert ou une sauce aux cornichons.

Côtelettes de porc frais en ragoût.

Les côtelettes étant braisées, c'est-à-dire cuites dans du bouillon avec un bouquet garni, oignons et carottes; on les fait égoutter pour les faire revenir dans du beurre, avec ris de veau coupé en dés, champignons, foies de volaille. On ajoute ensuite un peu de farine, du sel, du poivre, un bouquet de persil, de la ciboule, une gousse d'ail, des clous de girofle; on laisse réduire la sauce et on la sert sur les côtelettes.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.

Après avoir entortillé les pieds de cochon avec du ruban de fil large, afin qu'ils ne puissent pas se défaire en cuisant; on les met dans une casserole avec thym, du laurier, des carottes, des oignons, des clous de girofle, du persil, des ciboules, un peu de saumure, du vin blanc; après les avoir fait cuire pendant vingt-quatre heures, il faut les laisser refroidir dans leur cuisson, les paner ensuite en les trempant successivement dans du beurre fondu et dans de la mie de pain mêlée de sel et de poivre, les faire griller à petit feu et les servir quand ils ont pris couleur.

Rognons de cochon sautés au vin.

Après avoir émincé vos rognons de cochon, mettez-les dans une casserole sur un feu ardent, avec un morceau de beurre, du sel, poivre, persil, petits oignons et échalotes, le tout haché bien menu; sautez votre émincé sans relâche, afin qu'il ne s'attache pas. Lorsque vos rognons sont réduits, ajoutez un peu de farine que vous remuez avec votre émincé; vous y versez ensuite un verre de vin de Champagne ou autre de bonne qualité; vous retournez alors votre ragoût sans le laisser bouillir, après quoi vous pouvez le servir.

Filet mignon de cochon.

On donne au filet mignon une forme ronde, et, après l'avoir piqué, on le met dans une casserole foncée avec des tranches de veau, des carottes, des oignons, des clous de girofle, du laurier, un bouquet de persil et de la ciboule. Il faut recouvrir le tout d'un papier beurré, y ajouter du bouillon et faire cuire avec feu en dessus et en dessous. Pour servir, on les égoutte et on met dessous de la chicorée, des concombres, une purée quelconque ou une sauce piquante.

Grosse pièce.

On nomme grosse pièce le quartier de cochon qui va jusqu'à la première côte, près le rognon. Après l'avoir coupé en carré, couvert de sa couenne, que l'on ciselle; on passe de petits hatelets dans le flanc, et on le fait joindre jusqu'au filet pour lui conserver sa forme; on le met à la broche et on l'y laisse quatre heures.

Échine de cochon.

Il faut avoir soin, en coupant un morceau en carré, de laisser l'épaisseur d'un doigt de graisse; on le met ensuite à la broche; on le saupoudre de sel; deux heures suffisent pour le cuire; on le sert pour entrée avec une sauce piquante.

Cervelles de cochon.

Elles se préparent comme celles de veau.

Foie de cochon sauté.

On coupe le foie en tranches très-minces que l'on fait sauter avec du beurre, sel, poivre et un peu d'ail haché; dressez et versez dessus une sauce poivrade avec échalotes hachées.

Queues de cochon à la purée.

Les queues étant bien nettoyées et flambées, on les fait cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, oignons, carottes bien cuites et égouttées; on les dresse sur une purée quelconque.

Fromage de cochon.

Une tête de cochon étant bien désossée, il faut en couper la chair et le lard par filets très-minces, sans entamer la couenne, puis assaisonner le tout avec du sel, du poivre, du thym, du laurier, du basilic, des clous de girofle, de la coriandre, la moitié d'une muscade, des échalotes, deux gousses d'ail, le tout bien haché. On ajoute une poignée de persil en feuilles entières; et après avoir mis la peau de la hure dans une casserole ronde, on arrange les filets dessus, puis des

tranches de jambon, du vinaigre et du persil; il faut continuer ainsi jusqu'à ce que la peau soit pleine, puis coudre la couenne, la plisser en bourse, et l'envelopper dans un torchon blanc que l'on attache bien avec de la ficelle. Le tout ainsi préparé se met dans une marmite avec du vin blanc, des racines, un bouquet garni, du poivre et du sel, et doit cuire pendant six ou sept heures. Lorsque le fromage est cuit on le met dans un vase qu'il puisse remplir exactement ; on le couvre et on pose sur le couvercle un poids très-lourd. Il faut le servir froid.

Saindoux.

Le saindoux se fait avec la panne que l'on épluche, c'est-à-dire dont on ôte les peaux qui s'y trouvent; coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron, avec un demi-litre d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point commencent à se colorer, alors vous le retirerez du feu, le laisserez refroidir à moitié, et le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au frais.

Manière de donner au cochon l'aspect et le goût du sanglier.

Levez les chairs du cochon selon que vous voulez en faire côtelettes, filets, etc.; mettez-les dans une marinade que vous ferez de cette façon; vous mélangerez en parties égales une suffisante quantité d'eau et de vinaigre; vous y joindrez des tranches d'oignons. quelques gousses d'ail coupées en deux, du genièvre, du sel et toutes sortes d'aromates; ajoutez du mélilot, quelques branches de baume ou de menthe et du

brou de noix. Laissez votre viande huit jours dans cette marinade, elle y prendra le goût et l'apparence de celle de sanglier. Pour opérer avec succès, il faut que le cochon soit jeune et pas trop gras.

Cochon de lait rôti.

Mettez un cochon de lait dans de l'eau chaude, et frottez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de soies; enlevez les sabots et videz-le sans ôter les rognons; ciselez le chignon du cou et faites quatre incisions sur le dos pour trousser la queue; troussez les pieds de devant et de derrière à l'aide de deux brochettes que vous lui passerez l'une dans les cuisses, l'autre à travers la poitrine; faites-le dégorger pendant ving-quatre heures, et faites égoutter.

Ainsi préparé, on lui farcit le ventre d'un gros morceau de beurre manié de fines herbes et accompagné de ciboules, oignons piqués de clous de girofle; on l'embroche ensuite; on l'arrose sans cesse d'huile vierge pour lui faire prendre une belle couleur et on sert. Il faut le manger tout chaud en le retirant de la broche, parce que si l'on attend, la peau se ramollit et n'a plus le même goût. Lorsqu'il a été desservi, on peut en faire une blanquettte avec du vin blanc et un assaisonnement épicé.

Cochon de lait farci.

Après l'avoir préparé comme le précédent, on le farcit avec son foie haché, du lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres fines, anchois de Nice, fines herbes assaisonnées de poivre de la Jamaïque et du sel marin, le tout passé à la casserole :

le ventre ainsi rempli, on le ficelle, et on le met à la broche. Il est bon de l'arroser fréquemment avec de l'huile fine pour lui faire prendre couleur. Servir en même temps, et à part, une sauce à l'orange.

Cochon de lait en galantine.

Échaudez et désossez-le entièrement, puis étendez sur un linge et mettez dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût que vous étendez de l'épaisseur d'un écu de six francs ; mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard et d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle et le faites cuire pendant trois heures, avec moitié bouillon et moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic ; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, et le servez froid pour entremets. Toute sorte de galantines se fait de même.

Le cochon de lait peut encore se mettre en pâté.

CHAPITRE NEUVIÈME.

DU GIBIER.

Rien n'est plus agréable, plus charmant, qu'une halte de chasse; là surtout le gibier est délicieux; écoutons ce qu'en dit notre maître, le savant auteur de la *Physiologie du goût :*

« Il est des jours où nos femmes, nos sœurs, nos cousines, leurs amies, sont invitées à venir prendre part à nos amusements.

» A l'heure promise, on voit arriver des voitures légères et des chevaux fringants, chargés de belles, de plumes et de fleurs. La toilette de ces dames a quelque chose de militaire et de coquet; et l'œil du professeur peut, de temps à autre, saisir des échappées de vue que le hasard seul n'a pas ménagées.

» Bientôt le flanc des calèches s'entr'ouvre et laisse apercevoir les trésors du Périgord, les merveilles de Strasbourg, les friandises d'Achard, et tout ce qu'il y a de transportable dans les laboratoires les plus savants.

» On n'a point oublié le champagne fougueux qui s'agite sous la main de la beauté; on s'assied sur la verdure, on mange, les bouchons volent; on cause,

on plaisante en toute liberté; car on a l'univers pour salon et le soleil pour luminaire. D'ailleurs l'appétit, cette émanation du ciel, donne à ce repas une vivacité inconnue dans les enclos, quelque bien décorés qu'ils soient.

» Cependant, comme il faut que tout finisse, le doyen donne le signal; on se lève, les hommes s'arment de leurs fusils, les dames de leurs chapeaux. On se dit adieu, les voitures s'avancent, et les beautés s'envolent pour ne plus se montrer qu'à la chute du jour.

» Eh! pourquoi, quand on se sépare, n'échangerait-on pas quelques baisers avec le roi de la chasse parce qu'il est dans sa gloire; avec le culot parce qu'il est malheureux; avec les autres pour ne pas faire de jaloux? Il y a départ, l'usage l'autorise : il est permis et même enjoint d'en profiter. »

Donc le gibier est une excellente chose; aussi avons-nous traité cette partie avec un soin tout particulier.

On distingue sous le nom de gibier : 1° la *venaison* ou viande noire, qui comprend le sanglier, le marcassin, le chevreuil, le daim, le faon, le cerf et la biche; 2° le *gibier à poil*, sous ce nom on désigne les lièvres, les levrauts, les lapins et les lapereaux ; 3° le *gibier à plumes*, qui comprend le faisan, les faisandeaux, les canards sauvages, les poules d'eau, les sarcelles, les rouges, les albrans, les alouettes ou mauviettes, les perdrix, les perdreaux, les bécasses, les cailles et cailleteaux, les grives, les ortolans, les merles, les gélinottes, les pluviers, les ramiers et les vanneaux.

I.

VENAISON.

DU SANGLIER.

Le sanglier et le marcassin subissent à peu près les mêmes préparations que le cochon domestique et le cochon de lait; la différence consiste en ce que l'on marine le sanglier et que l'on sale le cochon. La chair du sanglier est nourrissante, lourde et indigeste; elle l'est cependant moins que celle du cochon.

Hure de sanglier.

On prépare, on fait cuire et l'on sert la hure de sanglier comme celle de cochon.

Les pieds se servent à la Sainte-Menehould. Les quartiers se servent cuits à la broche, en pâté et en civet.

Le marcassin se sert piqué et fournit un beau plat de rôti.

Cuisse de sanglier.

Nettoyez une cuisse de sanglier, enlevez les soies avec soin, désossez-la jusqu'à la jointure du manche, piquez-la de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, quatre épices, aromates pilés; mettez-la ensuite mariner avec du sel, du poivre en grain, du genièvre, du thym, du laurier, du basilic, des oignons coupés en tranches, du persil, du salpêtre; laissez-la dans cette préparation pendant une quinzaine de jours; ensuite retirez les aromates qui sont dans l'intérieur de la cuisse, enveloppez-la dans un linge blanc, et faites-la cuire dans une braisière avec du vin blanc, un peu

d'eau, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet garni ; laissez-la mijoter pendant six ou sept heures ; retirez-la de sa cuisson, laissez-la dans sa couenne ; glacez avant de servir.

Côtelettes de sanglier sautées.

Parez des côtelettes de sanglier de la même manière que les côtelettes de mouton ; mettez-les dans le sautoir, versez du beurre tiède dessus, assaisonnez-les de sel et de poivre, et faites-les cuire sur un feu doux. Ayez soin de les retourner souvent. Servez sur une sauce Robert.

Filet de sanglier.

Mettez dans une casserole une épaisse couche de beurre manié avec du persil, de la ciboule, une gousse d'ail, du thym, du laurier, du basilic, le tout haché très-fin ; ajoutez du sel et des épices ; mettez-y ensuite les filets coupés en tranches ; mouillez avec du bouillon, retirez-les du feu aux trois quarts cuits ; vingt-quatre heures après faites-les achever de cuire, et servez sur une sauce piquante.

DU CHEVREUIL.

Quand il est vieux, sa chair est dure et indigeste ; mais quand il n'a pas deux ans, elle est excellente et se digère très-bien. La femelle est plus tendre que le mâle, et le chevreuil à poil brun est plus estimé que le roux. Il ne s'emploie guère en cuisine que mariné, et on ne le sert qu'avec des sauces très-relevées. On le tient pendant deux jours au moins dans une marinade de vinaigre, sel, poivre, épices, aromates, tranches d'oignons, persil en branches et ciboules.

Gigot de chevreuil.

Faites-le mariner dans de l'huile, du sel et du poivre. Faites-le rôtir à un feu ardent; arrosez-le, à mesure qu'il cuit, avec le reste de sa marinade; dressez-le sur une sauce piquante, mêlée au jus de sa cuisson.

Civet de chevreuil.

Coupez par morceaux de la poitrine ou de l'épaule de chevreuil; mettez-les cuire dans un roux auquel vous ajouterez du sel et du poivre, du thym, un peu de laurier, des échalotes, le tout haché; mouillez avec du vin rouge. Dégraissez la sauce avant de servir.

Quartier de chevreuil.

Parez et piquez un filet et un cuissot de chevreuil; mettez-les dans une terrine avec du vinaigre, du sel, du poivre, trois ou quatre feuilles de laurier, cinq ou six clous de girofle, du persil, de la ciboule, des oignons coupés en tranches; laissez-les mariner deux jours, ensuite mettez-les à la broche. Il faut une heure et demie pour les cuire. Servez-les sur une sauce piquante.

Filets de chevreuil braisés.

Levez des filets de chevreuil et faites-les mariner dans de l'huile, avec sel et poivre, pendant plusieurs jours; faites-les cuire dans une casserole foncée de bandes de lard, avec oignons, carottes, thym, laurier, clous de girofle, sel, poivre, le tout mouillé de moitié bouillon et moitié vin blanc, et recouvert d'un papier beurré. Cette préparation doit cuire doucement pendant deux heures avec feu dessous et feu dessus. Les

filets étant cuits, on les fait égoutter, on les glace, et on les dresse sur une sauce piquante ou sur une garniture quelconque.

Le cerf et la biche, le daim et le faon se préparent comme le chevreuil ; mais on s'en sert peu dans les cuisines ordinaires.

II.

GIBIER A POIL.

DU LIÈVRE ET DU LEVRAUT.

On distingue le levraut du lièvre par une petite éminence que l'on sent en tâtant sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint ; si l'on y trouve cette petite grosseur, c'est signe que c'est un levraut. On le connaît aussi par la tête ; le levraut a le nez plus pointu et l'oreille plus tendre. Le fumet se flaire au ventre.

Lièvre en civet.

Après avoir dépouillé votre lièvre et l'avoir vidé, coupez-le par membres ; faites-le revenir dans une casserole ; ensuite ajoutez un bouquet garni, du sel, du poivre, une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon et du vin blanc. Pour servir, on lie la sauce avec le sang du lièvre.

Lièvre à la broche.

Dépouillez et videz un lièvre en ayant soin d'en garder le sang ; coupez-lui les pattes de devant de façon à ne lui laisser que le train de derrière nommé râble,

si vous ne voulez pas le mettre entier à la broche. Faites-le revenir sur les charbons pour donner de la fermeté aux chairs. Mettez à la broche après l'avoir piqué de lard ; il faut se servir du sang, du foie et du mou qu'on écrase dans du vinaigre salé et poivré, et où l'on hache fin quelques échalotes. Cette sauce se cuit au moyen de charbons ardents mis sous la lèchefrite. On arrose le rôt de cette sauce. Le lièvre ne doit pas être trop cuit; une heure suffit. Si l'on ne met à la broche que le train de derrière, on garde le foie et le mou pour les mettre dans le civet, que l'on fait avec le train de devant.

Pâté de lièvre à la bourgeoise.

On coupe le lièvre par membres et on met le sang à part, on larde les différents morceaux avec de gros lardons roulés dans du sel, poivre, persil, ciboule, ail; le tout haché. Le lièvre, ainsi préparé, se met dans une marmite avec de l'eau-de-vie et du beurre. Il faut le laisser cuire à petit feu. Lorsqu'il ne reste presque plus de sauce, on ajoute le sang que l'on a mis à part, en ayant soin de ne plus laisser bouillir ; on dresse le lièvre de manière à ce qu'il paraisse ne faire qu'un seul morceau, et on le sert froid.

Lièvre en haricot.

On le coupe par morceaux ; on le met dans une casserole avec du beurre, un bouquet garni, des clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, le tout mouillé avec du vin blanc et du bouillon; on laisse cuire une heure, puis on assaisonne de sel, gros poivre, et l'on met cuire avec le lièvre des navets blanchis à l'eau bouillante ; on laisse cuire jusqu'à ce qu'il

ne reste plus de sauce. Si le lièvre est tendre, mettez les navets en même temps.

Filets de lièvre en civet.

Ce mets se fait ordinairement avec les débris d'un lièvre rôti. On taille les chairs qui en restent en filets, et on les dresse sur un plat à sauter. D'autre part, on casse les os et on les fait bouillir dans une casserole, après les avoir fait revenir et saupoudrés de farine; avec vin rouge, bouillon, oignons, carottes, thym, laurier, poivre et sel. Après une heure de cuisson, il faut passer cette préparation au tamis, la faire réduire, la verser sur les filets, faire chauffer à petit feu et servir.

Filet de lièvre piqué.

Après avoir détaché le filet, de manière à ce que la peau nerveuse reste, piquez-le de lard fin; mettez-le dans une casserole foncée avec des tranches de veau, des carottes, du thym, du laurier; mouillez avec du bouillon, et couvrez le tout d'un papier beurré. Faites cuire doucement, feu dessus, feu dessous; après trois heures de cuisson, égouttez, glacez les filets, dressez-les sur une purée de champignons.

Levraut sauté.

Dépouillez, videz et coupez un levraut par morceaux; faites-le sauter au beurre sur un bon feu; lorsqu'il sera cuit à moitié, saupoudrez de farine et d'herbes fines hachées fin, mouillez avec vin blanc et consommé, par moitié, laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, dressez, versez dessus la sauce réduite.

Levraut en papiliote.

Désossez jusqu'au jarret des cuisses de levraut; assaisonnez de bon goût et roulez-les bien dans des fines herbes hachées. Mettez-les ensuite dans une feuille de papier huilé, et faites cuire sur le gril. Servez avec le papier.

DU LAPIN ET DU LAPEREAU.

Le lapin et le lapereau se distinguent l'un de l'autre de la même façon que le lièvre et le levraut.

On distingue deux sortes de lapins : le lapin domestique et le lapin de garenne. Ce dernier est à préférer en cuisine; ses chairs ont un meilleur parfum et sont plus délicates, surtout si c'est un lapin des montagnes, où croissent beaucoup de thym et de serpolet, et autres plantes aromatisées. Le lapin domestique a la chair assez bonne ; mais il faut éviter avec soin de se servir de celui qui n'a été nourri que de choux. La chair du lapin est blanche, molle et facile à digérer. Le lapin domestique demande à être vidé aussitôt tué. Il faut avoir soin de garnir l'intérieur de thym, laurier, sauge, sel et poivre qu'on retirera ensuite.

Les lapereaux se servent en rôt et fournissent aussi beaucoup d'entrées différentes.

Lapin au coulis de lentilles.

Dépouillez et videz votre lapin, nettoyez-le avec soin; coupez-le par membres, faites-le cuire dans une casserole, avec du lard, un bouquet garni, du sel et du poivre; retirez ensuite le lard et le lapin de leur cuisson, de laquelle vous vous servirez pour assaisonner une purée de lentilles dont on fait ainsi un

coulis. Pour servir, dressez le lapin et le petit lard sur le coulis, et faites chauffer doucement.

Lapin en fricassée de poulet.

Dépouillez et videz votre lapin, nettoyez-le avec soin, coupez par morceaux et faites dégorger longtemps à l'eau bouillante avec aromates. Faites revenir avec un morceau de beurre et une pincée de farine, mouillez d'eau. Ajoutez morilles, culs d'artichaut, mousserons. Liez la sauce avec des jaunes d'œufs.

Lapin en matelote.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une cuillerée de farine et un morceau de beurre; mettez-y les membres du lapin avec le foie; passez-les, et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym et laurier, basilic, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts; avant que de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et y mettez une bonne pincée de câpres entières, servez avec des croutons passés au beurre, arrosez le tout avec la sauce.

Lapin à la merveille.

Coupez un lapin par membres, mettez-le dans une casserole avec du beurre, un bouquet garni, des champignons, des petits oignons, du persil haché, du

poivre, du sel; mouillez avec du bouillon. Pour servir, retirez seulement le bouquet de persil.

Lapin en gibelotte.

Dépouillez et videz votre lapin, nettoyez-le et coupez-le, mettez dans une casserole un quarteron de beurre et deux cuillerées à bouche de farine; faites un roux, dans lequel vous ferez revenir les morceaux de votre lapin; mouillez avec une bouteille et demie de vin blanc; mettez-y des champignons, du petit lard, que vous ferez revenir dans un autre vase, un bouquet garni; faites aller votre ragoût à petit feu jusqu'à une certaine réduction; ajoutez un peu de sel et de gros poivre; dégraissez votre ragoût; que votre sauce ne soit ni trop ni trop peu liée; retirez le bouquet et servez.

Cuisses de lapin à la purée de lentilles.

On désosse les cuisses jusqu'au joint de l'avant-cuisse, on les larde avec des lardons assaisonnés de sel et de poivre, et on les fait cuire dans une casserole foncée avec des bardes de lard, des tranches de veau, des carottes, des oignons, une feuille de laurier, du thym et du bouillon, le tout couvert de papier beurré. Cette préparation doit cuire doucement pendant deux heures. Pour servir, on retire les cuisses de leur cuisson, on les égoutte et on les dresse sur une purée de lentilles.

Boudin de lapin.

Faites bouillir du lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entière, thym, laurier, basilic; faites réduire ce lait à un tiers;

quand il est réduit, passez au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, sel et fines épices ; mêlez des jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours; quand tout est bien mêlé et point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long; ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront et feraient crever votre boudin.

Quenelles de lapin.

Pilez dans un mortier des filets et des cuisses de lapin ; ajoutez-y, sans cesser de piler, de la mie de pain détrempée dans du lait bouillant; ajoutez en outre, toujours en pilant, une quantité de beurre égale à la quantité de viande, sel, poivre, muscade, aromates pilés, jaunes d'œufs, blancs d'œufs battus en neige. Remuez le tout avec une cuiller de bois, et retirez du mortier cette préparation dont vous ferez des quenelles longues de deux pouces et trois fois grosses comme un tuyau de plume d'oie. Ces quenelles peuvent être employées dans une foule de ragoûts.

Pain de lapin à la Saint-Versin.

On beurre un moule, on l'emplit de farces à quenelles, on le met au bain-marie. Lorsque la farce est cuite, on la renverse sur un plat, on emplit le vide fait dans la farce avec des cervelles, des filets et des rognons de lapins sautés; on verse ensuite sur ces garnitures une sauce faite avec moitié espagnole travaillée et moitié fumet de gibier. Au moment de servir, ajoutez un peu de vin de Champagne.

Lapereaux au gîte.

On garnit les lapereaux d'une farce faite avec leurs foies, du persil, de la ciboule, des champignons, le tout haché menu, du sel et du poivre ; on trousse les pattes de derrière sur le ventre et celles de devant sous le nez. Les lapereaux ainsi maintenus à l'aide de brochettes, on les fait cuire avec du vin blanc, du bouillon, du sel, du poivre et un bouquet de persil. Pour servir, on passe la sauce au tamis, on la dégraisse, on la fait réduire en y ajoutant un peu de coulis et on dresse les lapereaux dessus.

Lapereau en papillote.

Après avoir coupé par membres un lapereau, on le fait mariner avec du sel, du poivre, de l'huile fine, du persil, de l'ail, de la ciboule, des champignons, le tout bien haché ; ensuite on enveloppe chaque morceau bien garni de son assaisonnement et recouvert d'une bande de lard, dans du papier beurré ; on fait cuire sur le gril à très-petit feu, et l'on sert avec le papier.

Lapereau sauté à la minute.

On coupe un lapin en morceaux que l'on essuie afin qu'il n'y reste pas de sang ; on le fait revenir avec du beurre, des aromates pilés, du sel, du gros poivre, de la muscade rapée ; ensuite on ajoute du persil et des échalotes hachées très-fin ; on laisse le tout quelques minutes sur le feu et l'on sert.

Lapereau sauté au vin.

Le lapereau étant cuit comme il est dit à l'article précédent, on y ajoute un peu de farine et un verre

de vin blanc. Il faut ensuite remettre la casserole sur le feu, et en remuer le contenu jusqu'à ce que la sauce se lie sans bouillir. Il est indispensable de servir sur-le-champ.

Lapereaux en attelets.

On coupe les lapereaux par membres; on les fait cuire avec du vin blanc, du bouillon, du sel et du gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, on fait réduire la sauce; ensuite on embroche les membres avec des brochettes; on les pane une première fois en les trempant d'abord dans de l'œuf battu et les roulant ensuite dans de la mie de pain; pour les paner une seconde fois il faut tremper dans du beurre fondu; puis on les fait griller, et l'on sert à sec avec les brochettes.

Lapereau en tortue.

Après avoir vidé un lapereau en ayant soin de lui laisser le foie en en ôtant le fiel, on le désosse seulement dans le milieu du râble, dont on fend la peau de manière à ce que la moitié du devant du lapereau y passe; ipre nd ainsi la figure d'une tortue. Ficelez le lapereau ainsi préparé et faites-le cuire avec du vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, du sel et poivre. La cuisson faite, passez la sauce au tamis; dégraissez-la, ajoutez un peu de coulis pour la faire lier; laissez-la réduire et dressez le lapereau dessus.

Lapereaux en bigarrure.

Après avoir vidé les lapereaux, on fait une farce avec les foies, du lard râpé, du beurre, du persil, de la ciboule, de la sarriette hachés, du poivre et du sel. Faites lier cette farce avec jaunes d'œufs, et garnissez-

en le corps des lapereaux, qu'il faut coudre ensuite pour que la farce n'en sorte pas. En cet état, faites-les revenir sur de la braise; ensuite recouvrez-les de tranches de mie de pain et de tranches de petit lard coupés de la même longueur qu'eux, puis enveloppez-les de papier beurré, et faites-les cuire à la broche, à très-petit feu. Pour servir, on ajoute, au jus de leur cuisson un filet de verjus, et on dresse les lapereaux dessus.

Sauce de lapereaux à la reine.

Après avoir coupé par morceaux d'une égale longueur des filets de lapereaux, on les pose sur le plat à sauter; on y ajoute du poivre et du sel, du persil et de la ciboule hachés. Le tout, arrosé de beurre tiède, doit être soumis à un feu ardent, et les filets doivent être retournés plusieurs fois. Lorsqu'ils sont cuits, on les met dans un velouté à l'essence de gibier, on y ajoute un peu de beurre, on remue le tout ensemble et l'on sert sur le plat à sauter, avec une garniture de croûtons.

Kari de lapereaux.

On coupe des lapereaux par morceaux, on les met dans une casserole avec du beurre, du lard coupé en morceaux carrés, et que l'on a fait revenir à part dans du beurre, du safran, du piment pilé, du sel, laurier, clous de girofle. Le tout étant saupoudré de farine et mouillé avec du bouillon, on fait cuire à grand feu pendant une demi-heure; puis on ajoute des culs d'artichaut et des petits oignons. Pour servir, on dresse la viande et les garnitures, on passe la sauce à l'étamine, et après l'avoir liée avec des jaunes d'œufs, on la verse sur la viande.

Croquettes de lapereaux.

Après avoir fait rôtir des lapereaux, on ôte les filets et le gros des cuisses, que l'on coupe en très-petits morceaux carrés ; on verse ensuite dessus une sauce faite avec de la béchamel ; on ajoute du beurre, du sel, du poivre, de la muscade râpée. Cette sauce étant réduite, on la passe à l'étamine avant de la verser sur la viande qu'on laisse refroidir. Trempez cette préparation, tournez en quenelles dans des œufs battus avec poivre et sel ; roulez-les dans de la mie de pain, et faites-les frire. Servez les croquettes de belle couleur et couvertes de persil frit.

Lapereaux en hachis.

Pour faire ce mets, on se sert habituellement de restes de lapereaux rôtis que l'on hache avec du mouton rôti; on casse ensuite par petits morceaux les os des lapereaux, et on les met dans une casserole avec du beurre, des échalotes, du thym, du laurier, du basilic, un peu d'ail. On fait revenir le tout, on y ajoute de la farine, du vin rouge et du bouillon, on fait bouilir doucement pendant une demi-heure, ensuite on passe la sauce au tamis, on la mêle avec le hachis, on fait chauffer doucement. Pour servir, on entoure le hachis avec des croûtons frits.

Filets de lapereaux aux concombres.

Après avoir coupé des concombres en tranches très-minces, faites-les mariner dans du vinaigre, du sel et du poivre; quand ils ont rendu leur eau, il faut les mettre dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, un bouquet garni et des échalotes.

On fait revenir le tout ; on y ajoute un peu de farine, on mouille avec du bouillon et l'on fait cuire à petit feu. D'autre part, on taille en émincé la chair de lapereaux qui ont été servis rôtis la veille, et, au moment de servir, cet émincé doit être mis dans le ragoût et rester sur le feu seulement le temps nécessaire pour que le tout soit également chaud.

Filets de lapereaux en salade.

On se sert pour ce mets, comme pour les précédents, de restes de lapereaux rôtis; on les coupe en gros filets que l'on dresse avec des anchois coupés très-fins, des petits oignons cuits dans du bouillon, des câpres entières et des mies de pain coupées en forme de gros lardons, et que l'on fait revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur. Servez avec un huilier.

III.

GIBIER A PLUMES.

FAISANS ET FAISANDEAUX.

Le faisan, quand il est jeune, est un mets d'une digestion facile; on le garde quelque temps au garde-manger quand il a un certain âge; les gourmets ne l'estiment que lorsqu'il se *faisande*, c'est-à-dire lorsqu'un commencement de putréfaction s'en empare.

D'ordinaire les faisans et les faisandeaux se servent pour rôt; on les sert aussi pour entrées de broche. On en fait encore des pâtés chauds, froids et en terrine.

Faisan rôti.

Plumez, videz et nettoyez un faisan que vous avez laissé trois ou quatre jours au crochet; bardez ou piquez-le à votre volonté; enveloppez de papier beurré et faites cuire à la broche; servez-le de belle couleur, et joignez-y, si vous voulez, une sauce au lait.

Faisan farci.

Hachez menu le foie de votre faisan avec du lard râpé, persil et ciboules, sel, gros poivre; faites avec cela une farce que vous mettez dans le ventre du faisan; enveloppez-le de bardes de lard et de papier beurré, puis mettez à la broche. Servez avec une sauce poivrade.

Faisan aux choux.

Après avoir vidé et flambé un faisan, on lui rentre les cuisses en dedans, on le pique avec des lardons assaisonnés de sel et de poivre, on le bride et on le couvre d'une barde de lard. Le faisan ainsi préparé doit être mis dans une casserole foncée avec des bardes de lard, des tranches de veau, des carottes, des oignons, des clous de girofle et du laurier. Il faut ajouter des choux blanchis et ficelés, mouiller avec du bouillon et faire cuire à petit feu. Pour servir, on dresse le faisan, on l'entoure avec les choux qu'il faut avoir soin de bien égoutter; on verse sur le tout une sauce au fumet de gibier.

Faisan à l'étouffade.

Après l'avoir préparé de la même manière que le faisan aux choux, on le met dans une casserole foncée

de lard, le tout mouillé avec une égale quantité de bouillon et de vin blanc (Madère sec). On laisse cuire à petit feu. Au moment de servir, égouttez le faisan, débridez-le et dressez-le, sur une sauce à l'essence de gibier.

Faisan à la purée de lentilles.

Faites cuire le faisan comme il est dit à l'article précédent. Faites, d'autre part, une purée de lentilles; ajoutez à cette purée une partie du fond dans lequel le faisan a cuit; dressez cette purée, et posez le faisan dessus.

Filets de faisan à l'italienne.

Écrasez deux foies de faisans cuits à la broche, mettez-les dans une casserole avec des truffes, de l'échalote hachée, un peu d'huile fine, un verre de vin de Champagne, du blond de veau, sel, gros poivre; faites cuire cette sauce un quart d'heure; mettez-y chauffer, sans qu'ils bouillent, des filets de faisans cuits à la broche; en servant, jus de citron et courte sauce.

CANARD SAUVAGE.

Le canard sauvage est bien préférable au canard domestique; il se sert rôti, on en fait aussi des entrées, on en tire des filets que l'on met à différentes sauces. Il se prête d'ailleurs à toutes les préparations que l'on fait subir au canard domestique. (*Voyez* cet article.)

Canard sauvage rôti.

Plumez, videz et flambez votre canard, frottez-le de toutes parts avec son foie et embrochez-le sans

qu'il soit ni piqué ni bardé; servez avec deux citrons entiers. On peut le farcir de saucisses et de marrons qu'il faut faire cuire auparavant.

OIES SAUVAGES.

Voyez : *Oies domestiques.*

SARCELLES.

Les sarcelles ressemblent aux canards sauvages, elles sont seulement plus petites; elles remplissent le même rôle en cuisine.

Sarcelles à la broche.

Videz, flambez, troussez, bridez des sarcelles; hachez un peu d'écorce de citron, que vous mêlerez avec un morceau de beurre, du sel, du gros poivre et le jus du citron; vous insérerez cet assaisonnement dans le corps de vos sarcelles; vous les mettez à la broche couvertes de tranches de citron, enveloppées de bardes de lard et de papier beurré. Trois quarts d'heure suffisent pour leur cuisson; au moment de servir, débridez-les; faites sortir le beurre de leurs corps, et ôtez les tranches de citron qui sont dessus; vous les dresserez sur votre plat, vous verserez trois cuillerées d'espagnole travaillée, une cuillerée de consommé, le reste d'un quart de citron, un peu de gros poivre; faites jeter un bouillon à cette sauce, et mettez-la sous les sarcelles.

Sarcelles à la batelière.

Levez les cuisses, les filets et le croupion de vos sarcelles; coupez vos filets en trois dans leur longueur et de la même grosseur; mettez un morceau de beurre avec vos morceaux de sarcelles, des échalotes hachées, du persil du sel, du gros poivre, un peu de muscade

râpée, dans une casserole que vous tenez sur un feu ardent; vous sautez ce qui est dans cette casserole pendant dix à douze minutes; vous tâtez si vos morceaux sont bien roidis; saupoudrez-les de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc. Sitôt que votre ragoût aura jeté un bouillon, vous le retirerez du feu et le servirez sur-le-champ.

Rouges et Albrans.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés et vidés.

Les albrans se mangent comme les sarcelles.

ALOUETTES OU MAUVIETTES.

Les alouettes se servent ordinairement à la broche; elles se mettent aussi en tourtes.

Alouettes rôties.

Les alouettes qu'on veut faire rôtir ne se vident pas. Après les avoir piquées de lard fin sur la poitrine, on les barde de l'autre côté, on les embroche sur un athlet que l'on attache à la broche, et l'on place dessous des croûtes de pain pour en recevoir le jus. Les alouettes étant cuites, on les dresse sur les croûtes rôties et imbibées de jus.

Alouettes en salmis.

On se sert ordinairement, pour faire ce salmis, d'alouettes rôties que l'on dessert de table; on les vide, on leur coupe la tête, et on les pile avec les rôties sur lesquelles elles ont été servies; on délaie avec du bouillon ce que l'on a pilé, on le passe à l'étamine, on ajoute du poivre, du sel, de la rocambole écrasée

et un filet de verjus; on fait chauffer les alouettes dans ce coulis, et, pour les servir, on les dresse sur des croûtons frits.

Alouettes aux fines herbes.

Plumez, troussez et flambez les alouettes; mettez-les avec un bon morceau de beurre dans une casserole; ajoutez du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés, et posez la casserole sur un feu ardent. Lorsque vous les avez sautées dans le beurre pendant sept ou huit minutes, vous y mettrez plein une cuiller à bouche de persil haché bien fin, autant d'échalotes hachées de même, des champignons aussi hachés, deux cuillerées d'espagnole, une cuillerée de bouillon; vous les remuerez dans leur sauce et les servirez sur-le-champ.

DES PERDREAUX ET DES PERDRIX.

Les perdreaux gris se connaissent d'avec la perdrix; quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pattes noires, vous êtes sûr qu'ils sont jeunes; pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur et le bon fumet. Les perdreaux rouges se distinguent à la première plume de l'aile; il faut qu'elles soient pointues et qu'elles aient tant soit peu de blanc au bout.

Les perdreaux se servent pour rôt et pour entrée; alors, après les avoir vidés et flambés, faites une petite farce de leurs foies avec du lard râpé, un peu de sel, persil et ciboule hachés; mettez cette farce dans le corps, cousez-le pour que rien ne sorte, et troussez-leur les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de

lard et de papier. Quand ils sont cuits, vous les servez avec telle sauce et ragoût qu'il vous plaira.

Perdrix aux choux.

Après avoir plumé et flambé des perdrix, on les pique avec des lardons assaisonnés de poivre et de sel; on les met ensuite dans une casserole foncée avec des bardes de lard, des choux blanchis et ficelés, du petit lard blanchi, un cervelas, des tranches de veau, des carottes, des oignons, des clous de girofle et du laurier. Le tout, recouvert de bardes de lard et d'un papier beurré, est mouillé avec du bouillon. Pour servir, on égoutte les perdrix, on les débride et on les dresse en les entourant de choux, de lard et de cervelas; ces derniers coupés par morceaux et disposés symétriquement de distance en distance. On verse sur le tout une sauce à l'espagnole.

Perdreaux à l'espagnole.

Après les avoir préparés de la même manière que les perdrix aux choux, on les met dans une casserole avec du beurre, du jus de citron, du poivre, une tranche de jambon. Le tout étant revenu, on y ajoute quelques cuillerées d'espagnole, du vin blanc, des clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et de ciboule; on fait cuire à petit feu. Au moment de servir, il faut dégraisser la sauce et la faire réduire, puis débrider les perdreaux et les dresser sur cette sauce.

Filets de perdreaux aux bigarades.

On fait rôtir des perdreaux; lorsqu'ils sont cuits, on lève les filets, on les dresse sur un croûton glacé

de la même forme que les filets. D'autre part, on met dans une casserole de l'espagnole travaillée, le jus d'une bigarade, du zeste de citron, du gros poivre. Lorsque cette sauce commence à bouillir, on verse sur les filets et on sert.

Salmis de bécasses.

Vous avez quatre bécasses rôties à la broche dont vous levez les membres, quand elles sont froides ; vous les parez et les mettez dans une casserole ; vous tirez un consommé des débris, avec une demi-bouteille de vin blanc, échalotes émincées, thym, laurier, basilic, quelques parures de champignons, un bouquet de ciboules et persil : lorsque vous voyez que le fumet peut être extrait, vous passez ce fond au tamis, le clarifiez à l'œuf, et les faites réduire à glace, pour l'incorporer dans de l'espagnole clarifiée, et que vous faites réduire de manière qu'elle se soutienne un peu sur vos bécasses. Une demi-heure avant de servir, vous passez cette sauce à l'étamine sur le gibier, et y ajoutez gros comme un œuf de beurre frais et quelques gouttes de jus de citron. On met aussi assez ordinairement des champignons passés au beurre : vous dressez votre salmis dessus ou entre chaque membre, et avec les champignons par dessus.

Bécasses en salmis de bernardins.

Dépecez des bécasses rôties ; mettez-en les membres sur le plat que vous devez servir avec les foies, les entrailles et les déjections (ces dernières parties doivent être bien écrasées) ; ajoutez des zestes et jus de citron, poivre, sel, muscade, moutarde, le tout mouillé

d'un verre de vin blanc. Placez ce plat sur un réchaud à esprit-de-vin, et remuez fréquemment le contenu du plat, afin que les divers morceaux prennent bien l'assaisonnement. Lorsque le ragoût est sur le point de bouillir, arrosez-le d'un peu d'excellente huile, et servez aussitôt.

Cailles à l'espagnole.

Pétrissez un morceau de beurre bien frais avec jus de citron, sel et gros poivre ; mettez ce beurre dans le corps de vos cailles autant qu'il peut en contenir ; assujettissez les cuisses avec du fil, en laissant néanmoins les pattes libres, et, en les bridant, donnez-leur une forme agréable. Vous arrangerez ensuite des bardes de lard dans le fond d'une casserole, sur lesquelles vous mettrez vos cailles que vous recouvrirez aussi de bardes ; mouillez-les avec moitié bouillon, moitié vin blanc ; placez-les sur le feu, où vous les laisserez une demi-heure ; après quoi vous les égoutterez et débriderez. Prenez des croûtons, mettez vos cailles dessus, et servez avec une sauce espagnole.

Cailles au laurier.

Après avoir vidé et flambé des cailles, on en hache les foies que l'on mêle avec du beurre, du persil, de la ciboule, du sel et du gros poivre ; on garnit l'intérieur des cailles de ce mélange, on les enveloppe de papier et on les met à la broche. D'autre part, après avoir fait bouillir dans de l'eau quelques feuilles de laurier pendant dix minutes, on les met dans un blond de veau où on les laisse bouillir quelques secondes. Les cailles étant cuites, dressez-les sur cette sauce.

Cailles au fumet de gibier.

On vide des cailles par la poche, on les flambe, et on leur désosse la poitrine ; ensuite on lève les filets d'autres cailles, on les assaisonne de sel et poivre, persil haché, beurre, jus de citron. On applique deux des filets ainsi préparés sur chacune des premières cailles ; on les trousse, on les bride, et après les avoir fait revenir avec du beurre, du jus de citron et une feuille de laurier, on les met dans une casserole avec des bardes de lard, le tout mouillé avec du vin blanc. Une demi-heure suffit pour les faire cuire. Les cailles ainsi cuites se dressent sur une sauce espagnole travaillée avec du fumet de gibier.

Cailles au gratin.

Après avoir plumé et flambé des cailles, on les fait revenir dans une casserole avec un bouquet garni, du beurre, des champignons ; on ajoute un peu de farine, du sel, du poivre ; on mouille avec du vin blanc et du bouillon. Lorsque le tout est à moitié cuit, il faut y ajouter un riz de veau blanchi et coupé en dés, et laisser le tout réduire au point d'une sauce liée ; quand le ragoût est cuit, on le dégraisse et on le dresse sur un gratin fait de foies de cailles hachés et mêlés avec du persil, de la ciboule, de la mie de pain, du beurre, du sel, du gros poivre et des jaunes d'œufs Les cailles étant posées sur cette farce, on met le plat qui contient le tout sur un feu très-doux, et lorsque la farce est bien gratinée, on verse le ragoût dessus.

Cailles au chasseur.

On vide et on plombe les cailles, ensuite on les fait

revenir dans une casserole avec du beurre, une feuille de laurier, du sel et du poivre ; lorsqu'elles fléchissent sous le doigt, on ajoute un peu de farine, on mouille avec une égale quantité de vin blanc et de bouillon ; aussitôt que la sauce est liée, on sert.

Sauté de filets de cailles.

On dresse les filets dans le sautoir ; on verse dessus du beurre tiède, avec du poivre et du sel ; on met cuire sur un feu très-ardent ; cinq minutes suffisent. Pour servir, on égoutte les filets et on les dresse avec un croûton glacé entre chacun d'eux. On peut aussi les servir saucés dans une espagnole claire à laquelle on ajoute un peu de glace.

Grives à la broche.

Flambez et plumez les grives ; ôtez le gésier et bardez-le de lard ; passez ensuite un hatelet d'outre en outre par le flanc et attachez ensuite à la grosse broche ; mettez des rôties dessous comme pour les bécasses.

Grives au genièvre.

Couvrez vos grives de bardes de lard, et enveloppez-les ensuite de papier ; attachez-les solidement à la broche (car les petits oiseaux ne s'embrochent jamais que dans des brochettes fixées à la grosse broche), et faites rôtir. D'autre part, mettez dans une casserole, parties égales de jus et de coulis mouillés d'un verre d'excellent vin blanc et du jus d'un citron ; vous laissez ce mélange jeter quelques bouillons, puis vous faites blanchir quelques grains de genièvre que vous mettez dans votre coulis avec les grives rôties. Laissez mi-

tonner le tout, et dégraissez votre coulis avant de servir.

Les grives se prêtent aux mêmes préparations que les bécasses.

Ortolans et gélinottes.

Les ortolans sont des petits oiseaux très-délicats et fournissent un mets excellent. Ces oiseaux sont peu communs à Paris. Après les avoir lardés, embrochez-les avec des hatelets d'argent ; faites-les cuire à un feu très-ardent : dix minutes suffisent. Dressez-les sur des mies de pain taillées et rôties que vous aurez eu le soin de laisser sous les ortolans pendant leur cuisson.

Les gélinottes sont aussi délicates que les ortolans et tout aussi rares; elles se servent pour rôt.

Merles, becfigues et guignards.

On les fait rôtir bardés, avec rôties dans la lèchefrite, et on les sert avec un filet de verjus.

Rouges-gorges et vanneaux.

Les rouges-gorges et les vanneaux se préparent comme les ortolans ; mais il faut plus de temps pour les cuire.

Des pluviers.

Ils sont excellents quand ils sont gras; vous plumez et piquez sans les vider; faites-les cuire à la broche avec les rôties de pain dessous ; quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous. Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des *Bécasses* , faites-les cuire de même, et servez avec même sauce et

même ragoût. Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles, et les servez de la même façon.

Tous les petits oiseaux en général se mettent à la broche comme les mauviettes, ou bien ils se sautent dans du beurre et des fines herbes.

Des ramiers et ramereaux.

Les ramiers et les ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui se servent pour plat de rôt; on les pique et on les fait cuire de belle couleur; on en fait aussi des entrées de plusieurs façons, en les accommodant comme les pigeons (Voyez l'article *Pigeons*).

CHAPITRE DIXIÈME

—

DE LA VOLAILLE.

La volaille rôtie, surtout, a sur la plupart des mets l'immense avantage de pouvoir être mangée partout, à toute heure, en toute occasion ; en voiture, en courant la poste, sur l'herbe au milieu des champs ; une volaille rôtie est la pièce obligée des petits soupers faits dans la chambre à coucher. En un mot, c'est la nourriture par excellence ; le malade, le convalescent, l'homme en bonne santé en usent également.

Nous ne saurions donc trop recommander à nos lecteurs, et aux praticiens surtout, d'apporter le plus grand soin à la préparation de tout ce qui appartient à cette partie si importante de l'art culinaire, surtout en ce qui concerne les pièces rôties qui demandent non-seulement de la science, mais encore du génie, ce qui a fait dire à l'illustre professeur que nous avons déjà cité plusieurs fois : « *On devient cuisinier ; mais on naît rôtisseur.* »

La volaille subit en cuisine mille préparations dont nous donnons les plus essentielles dans notre traité.

Poulets.

Il y a quatre sortes de poulets; ce sont les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine et les poulets communs. Le plus estimé et le plus petit est le poulet à la reine; après vient le poulet aux œufs. Quand le poulet gras est bien choisi, que sa chair et sa graisse sont blanches, on l'estime à l'égal du poulet à la reine.

Rôti sans pareil.

Mettez une olive farcie aux câpres et aux anchois, marinée à l'huile vierge, dans le corps d'un becfigue, auquel vous couperez la tête et les pattes; ce becfigue, ainsi troussé, dans un ortolan gras et bien en chair; l'ortolan dans le corps d'une mauviette, à laquelle, outre l'amputation des pattes et de la tête, l'on aura retranché les os principaux, et que l'on aura entourée d'une barde de lard très-mince; cette mauviette ainsi farcie dans le corps d'une grive, parée et troussée de même; la grive, dans le corps d'une caille; la caille, non bardée, mais enveloppée d'une feuille de vigne, se met dans le corps d'un vanneau, le vanneau bien troussé, et revêtu d'une mince tranche de lard, dans le corps d'un pluvier doré; le pluvier, bien bardé, se met dans le corps d'un perdreau rouge; le perdreau dans le corps d'une jeune bécasse; la bécasse, après l'avoir entourée de croûtes de pain coupées bien minces, se met dans le corps d'une sarcelle; la sarcelle bien parée, bardée avec soin, dans le corps d'un pintadeau; le pintadeau, bien bardé, dans le corps d'un canard sauvage; le canard, dans le corps d'une poularde, la poularde; dans le corps d'un

faisan ; le faisan, dans le corps d'une oie ; l'oie dans le corps d'une poule d'Inde ; enfermez la poule d'Inde dans le corps d'une outarde ; et si elle ne le remplit pas exactement, bouchez les vides avec de la farce, des marrons ou de la chair à saucisses.

Le rôti, ainsi disposé, se met dans un pot d'une capacité convenable, avec des oignons piqués de clous de girofle, des carottes, des petits dés de jambon, du céleri, un bouquet garni, de la mignonnette, des bardes de lard bien assaisonnées de sel, poivre ; ensuite ajoutez des quatre épices fines, de la coriandre, et une ou deux gousses d'ail.

Scellez ce pot hermétiquement en le bouchant avec de la pâte ou tout autre lut ; mettez-le pendant vingt-quatre heures sur le feu doux et disposé de manière à ce que la chaleur le pénètre également, et peu à peu.

Au moment de servir, délutez, dressez le rôti, après l'avoir dégraissé sur un plat chaud.

Fricassée de poulets.

Videz, flambez, épluchez des poulets, coupez-les par membres ; mettez-les avec les foies et le gésier dans de l'eau tiède pour les faire dégorger. Mettez les pattes sur la braise pour ôter la peau et couper les ergots ; coupez ensuite les cous par morceaux, et séparez les têtes en deux ; faites revenir dans une casserole les morceaux de poulets avec du beurre, une tranche de jambon, des champignons, un bouquet garni, des clous de girofle ; passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce ; ajoutez ensuite un peu de farine, de poivre et de sel,

mouillez avec de l'eau chaude, faites réduire à peu de de sauce que vous passerez au tamis.

Pour servir, liez la sauce sans bouillir avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crême, ajoutez du jus de citron ; dressez votre fricassée, les abattis dans le fond, les cuisses et les ailes dessus ; arrosez avec la sauce. On peut aussi y ajouter des champignons et quelques écrevisses qu'on pose sur le tout en dressant.

Fricassée de poulets à la Bourdois.

La fricassée de poulets à la Bourdois ne diffère de la fricassée de poulets ordinaire que dans la façon de la dresser. Quand elle est sur un plat, vous la panez de mie de pain et mettez sur cette mie de pain des petits morceaux de beurre. Faites prendre une belle couleur dans un four ou sous un couvercle de tourtière. Servez chaudement.

Poulet à la tartare.

Après avoir flambé et vidé un poulet gras auquel vous ôtez le cou et les pattes, cassez-lui les os, faites-le mariner avec du sel, du poivre, du persil, des champignons, un peu d'ail, le tout haché ; trempez-le ensuite dans du beurre tiède, panez-le de mie de pain ; faites-le griller à un feu doux, et servez à sec, ou sur une sauce à la tartare.

Poulets à la Montmorency.

Videz et flambez deux poulets d'égale grosseur, retirez les os du bréchet ; maniez du beurre avec de la muscade, du poivre, du sel, du jus de citron. Emplissez le corps de chaque poulet avec cet assaisonnement ;

bridez-les de lard fin sur l'estomac; mettez-les dans une casserole, avec bardes de lard dessous et à l'entour, des tranches de veau, des carottes, des oignons, un ou deux clous de girofle, une feuille de laurier un bouquet de persil. Mouillez avec du bouillon, recouvrez le tout de papier beurré, et faites cuire pendant trois quarts d'heure, avec feu dessus, feu dessous. Pour servir, dressez les poulets sur sauce espagnole claire.

Poulets poêlés.

Flambez et videz des poulets; ôtez-leur les os de l'estomac, et emplissez-les de beurre manié avec du sel, du poivre, du jus de citron, mettez-leur des tranches de citron sur l'estomac, bridez-les, et mettez-les dans une casserole, avec des bardes de lard, carottes, oignons, bouquet garni, ajoutez une pincée de farine et mouillez avec un verre de vin blanc et avec du bouillon. Il faut deux heures de cuisson pour servir, débridez-les et dressez-les sur une sauce quelconque ou un jus clair.

Poulets à la reine.

On les prépare et fait cuire de la même manière que les poulets poêlés. Pour servir, on les dresse sur une sauce hollandaise, une sauce tomate ou un ragoût mêlé.

Poulets à l'estragon.

Faites blanchir de l'estragon, hachez-le avec les foies des poulets; maniez-le tout avec du beurre, du sel, du poivre. Après avoir troussé et flambé les poulets, remplissez-les avec cette farce; faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, après leur avoir appli-

qué une barde de lard sur l'estomac. Ensuite vous les envelopperez de papier, et les mettrez à la broche. Les poulets étant cuits, mettez dans une casserole de l'estragon haché, un peu de beurre manié avec de la farine, des jaunes d'œufs, un demi-verre de verjus, un peu de bouillon, un filet de vinaigre, du sel, du gros poivre, faites lier cette sauce sans bouillir, et dressez les poulets dessus.

Poulets en gibelotte.

Coupez les poulets par membres, faites-les revenir dans une casserole, avec les abattis, des champignons un bouquet de persil, une gousse d'ail, du thym, du laurier, du basilic, deux clous de girofle, et un peu de beurre; ajoutez une pincée de farine, du sel, du poivre; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût; faites réduire à courte sauce, et servez.

Poulets aux fines herbes.

Hachez le foie et mêlez-le avec un peu de beurre, persil, ciboules, estragon, cerfeuil, sel et poivre; mettez ce mélange dans le corps de votre poulet, que vous coudrez, passez le poulet au beurre dans une casserole et faites-le cuire à la broche, enveloppé de lard et de papier; mettez dans le beurre qui a servi à passer le poulet carottes et oignons émincés, ail, clous de girofle, laurier, thym, basilic; passez le tout sans colorer; mouillez avec vin et bouillon; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, et passez au tamis; hachez fin estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson; mettez ces herbes dans la sauce, et

laissez-les infuser pendant une demi-heure, à petit feu, sans bouillir ; passez au tamis avec expression ; ajoutez un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre et muscade rapée ; faites lier au feu sans bouillir. Servez sous le poulet.

Poulets à la jardinière.

Épluchez, videz les poulets : coupez-leur les ergots, rentrez-leur les pattes dans le corps et faites revenir dans du beurre ; ensuite coupez-les en deux, aplatissez-les avec le couperet, faites-les mariner dans du beurre chaud, avec du sel, du poivre, de la ciboule, un peu d'ail, des champignons, le tout haché très-fin ; faites tenir, autant que possible, la marinade autour des poulets. Après les avoir panés de mie de pain, faites-les griller à petit feu en les arrosant avec le reste de leur marinade. Lorsqu'ils seront cuits, vous les dresserez sur une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, du poivre, du persil haché, et relié avec des jaunes d'œufs. Ne laissez pas bouillir.

Poulets aux petits pois.

Coupez des poulets par membres, mettez-les dans une casserole avec du beurre, des petits pois, un bouquet de persil ; faites revenir le tout. Ajoutez une pincée de farine, mouillez avec une égale quantité de jus et de bouillon ; faites cuire et réduire à courte sauce et ne mettez de sel qu'un instant avant de servir.

Poulet au riz.

Videz et flambez un poulet, coupez-lui les pattes, après lui avoir désossé l'intérieur de l'estomac ; trous-

sez-lui les cuisses en dedans, versez-lui dans le corps le tiers d'un ragoût de crêtes et rognons de coqs, auquel vous ajouterez une forte liaison. Ensuite enveloppez les extrémités du poulet avec des bardes de lard, et mettez-le cuire dans une casserole foncée avec des bardes de lard, des tranches de veau, des carottes coupées en tranches, des oignons, des clous de girofle, une feuille de laurier, du poivre, du sel, le tout mouillé avec du consommé. Le poulet étant cuit, passez son mouillement au tamis. Beurrez une casserole, mettez un rond de pâte au milieu, du riz dessus, ensuite le poulet, puis comblez la casserole de riz, et faites cuire pendant une heure avec feu dessous et dessus. Après avoir renversé ce pain de riz; vous en ôterez le poulet, puis le rond de pâte; vous en dégarnirez l'intérieur sans endommager le fond ni les bords, vous y verserez, après l'avoir fait chauffer, plein une cuiller à pot de velouté réduit, le reste du ragoût de crêtes et de rognons de coqs et une liaison de trois jaunes d'œufs; dressez le poulet par dessus.

Poulet au four.

Faites cuire une demi-livre de riz dans du bouillon assaisonné, ayant soin qu'il soit épais; étendez-en la moitié sur une tourtière; placez dessus une fricassée de poulet froide avec sauce; recouvrez de l'autre moitié de riz; dorez avec jaunes d'œufs; faites cuire au four.

Poulet aux truffes.

Après avoir flambé une poularde, emplissez-la de truffes revenues dans du beurre assaisonné de sel, poivre, quatre épices; ensuite frottez-lui l'estomac

de jus de citron, couvrez-la de bardes de lard ; mettez-le dans une casserole foncée avec des bardes de lard ; versez dessus un ragoût fait avec des oignons, de la rouelle de veau ; coupez en dés des carottes, les parures des truffes, du laurier, des clous de girofle, du sel, du poivre, du beurre et du bouillon; faites cuire, feu dessus, feu dessous. Pour servir, égouttez et dressez la poularde sur une sauce faite avec des truffes hachées, revenues dans du beurre et une égale quantité de bouillon et d'espagnole. Après avoir laissé réduire d'un tiers, vous dégraisserez.

Poulet grillé dans son jus.

Laissez-le deux heures dans une marinade d'huile, épices, persil, oignons en tranches; entourez-le de son assaisonnement, que vous maintiendrez avec des bardes de lard et papier beurré; faites cuire sur le gril à petit feu ; ôtez tout son entourage, et servez sur une sauce à la ravigote.

Poulet à la marengo.

Dépecez comme pour une fricassée ; mettez les cuisses dans une casserole, et cinq minutes après les autres membres avec huile d'olive et sel fin; faites cuire et prendre couleur ; un peu avant la cuisson terminée, ajoutez un bouquet garni, des champignons et des truffes coupées en tranches. Préparez dans une casserole à part beurre, persil, champignons, échalotes, truffes hachées, faites revenir; mouillez avec un demi-verre de vin blanc, sel et poivre ; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, passez au tamis, ajoutez peu à peu et en

remuant l'huile où a cuit le poulet ; ornez de croûtons et servez.

Sauté de filets de poulets.

Dressez des filets de poulets dans un sautoir, assaisonnez-les de sel, poivre, persil haché ; versez dessus du beurre tiède, mettez-les sur un feu ardent, en ayant le soin de les retourner souvent ; lorsqu'ils seront cuits ,trempez-les dans du velouté chaud auquel vous ajouterez un peu de beurre fin et le fond du sauté dont il faut avoir soin de retirer le beurre ; ensuite dressez les filets avec un crouton glacé entre chacun d'eux.

Poulet à la broche.

Bardez votre poulet, embrochez-le et faites-le cuire après l'avoir enveloppé de papier beurré; quand votre poulet sera plus d'à moitié cuit, vous ôterez le papier et laisserez achever de cuire à nu pour qu'il prenne belle couleur ; glacez les bardes de lard; dressez sur du cresson de fontaine ; saupoudrez de sel fin; ajoutez un filet de vinaigre blanc ; arrosez avec le jus, et servez.

Poulet en capilotade.

Coupez par morceaux un poulet cuit à la broche et refroidi ; mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'italienne; laissez mijoter et ajoutez avant de servir des tranches de cornichons confits.

Poulets à la Sainte-Menehould.

Après avoir flambé des poulets, troussez-leur les pattes dans le corps ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet garni, une gousse d'ail,

du sel, du poivre et du vin blanc; faites cuire à petit feu, trempez les poulets cuits ainsi dans des œufs battus, ensuite roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans du beurre tiède, faites-les griller, et servez à sec ou sur une sauce piquante.

Poulets en entrée de broche.

Flambez et videz des poulets gras ou à la reine; mettez-leur dans le corps un peu de lard râpé et le foie des poulets haché, un peu de persil, ciboule hachée, très-peu de sel; cousez-les pour que rien ne sorte; faites-les refaire sur le feu dans une casserole, avec de la graisse de la marmite; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent de crainte qu'ils ne se colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs. Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et mettez avec telle sauce ou ragoût que vous voudrez.

Poulets aux croûtons.

Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leur foie; et les faites cuire à la broche enveloppés de lard et de papier; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce que vous faites ainsi. Prenez de l'huile fine, faites-y frire proprement deux croûtons de pain; mettez-les égoutter, et dans cette même huile, vous ferez cuire deux oignons coupés en filets; quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalotes, un foie de volaille, le tout haché, et mouillerez avec un verre de vin blanc et une cuillerée de coulis; dégraissez la

sauce et l'assaisonnez de sel et poivre concassé. Faites cuire à petit feu pendant un quart d'heure, servez les poulets et dressez les croûtons à côté.

Cuisses de poulets à la royale.

Mettez dans une casserole des truffes épluchées et hachées, du lard râpé, des quatre épices, du sel, du poivre et de l'huile; faites revenir le tout, ensuite laissez-le refroidir, et farcissez-en les cuisses des poulets que vous mettrez dans une casserole, avec des bardes de lard dessus et dessous, les épluchures de truffes et du consommé. Lorsqu'elles seront cuites dressez-les sur un sauté de truffes.

DU CHAPON.

Le chapon est un mets excellent, le meilleur est celui qui n'a que sept ou huit mois; on le sert généralement rôti; s'il est un peu dur, on le met en daube comme le dindon. Quand on le sert rôti à l'époque du cresson, on en met autour, assaisonné de sel et de vinaigre.

Chapon au gros sel.

Plumez, videz, flambez légèrement et troussez votre chapon; placez une feuille de papier beurré sur son poitrail pour conserver sa blancheur; mettez-le dans une casserole avec bouillon; ajoutez-y sel, lard gras, carottes, oignons, thym, laurier et un bouquet; faites cuire doucement; lorsqu'il est cuit, ce que l'on reconnaît à l'aileron qui cède sous le doigt, dégraissez un peu de sa cuisson que vous mettez dans une casserole; faites réduire cette cuisson jusqu'à ce qu'elle s'attache et qu'elle soit d'une couleur brune; quand elle est

parvenue à ce point, mouillez d'eau pour détacher ; remettez encore de la cuisson ; faites cuire un peu cette sauce, dégraissez et servez.

Chapon au riz.

Faites-le cuire comme celui au gros sel ; prenez la moitié de sa cuisson pour cuire le riz et toute sa graisse; faites avec le reste de la cuisson une sauce semblable à celle du chapon au gros sel ; glacez le riz et le chapon avec votre sauce, et servez avec le riz.

Chapon rôti aux truffes.

Passez au beurre des truffes avec sel, gros poivre et muscade râpée ; remplissez-en le corps de votre chapon jusqu'au jabot ; recousez les peaux pour que rien ne s'échappe, troussez le chapon, et conservez-le, enveloppé de papier, dans un endroit frais et sec pendant quatre ou cinq jours, selon la saison : faites-le rôtir ensuite et servez comme le poulet aux truffes à la broche.

Chapon poêlé.

Flambez légèrement un chapon, couchez-lui les pattes sur les cuisses ; faites-le cuire dans une casserole foncée avec des bardes de lard. Couvrez-le de tranches de citron, ajoutez des carottes, oignons, bouquet garni, et mouillez avec du bouillon. Après une heure de cuisson, servez le chapon sur du jus réduit.

DU COQ ET DE LA POULE.

On ne sert guère en cuisine du coq et de la poule que pour faire du bouillon ; cependant, dans beaucoup

de maisons, on les sert, soit au riz, soit au gros sel après les avoir fait cuire dans le pot.

DE LA POULARDE.

La poularde se sert presque toujours pour un plat de rôti ; dans le temps du cresson, on en met autour assaisonné de sel et de vinaigre ; ses foies gras sont employés dans beaucoup de ragoûts ; elle subit aussi dans les grandes cuisines diverses préparations recherchées.

Poularde à la reine.

Après avoir fait cuire une poularde comme il est dit pour le chapon à la poêle, laissez-la refroidir ; enlevez-lui les chairs de l'estomac, et faites-en une farce dont vous lui garnirez le corps ; ensuite enveloppez-la de bardes de lard que vous assujettirez avec de petites chevilles de bois ; puis vous la mettrez sur une tourtière, à un feu doux, et vous passerez le four de campagne par dessus. Lorsqu'elle sera cuite, vous en ôterez les bardes de lard, et vous la dresserez sur un velouté réduit, auquel vous ajouterez un peu de beurre, du gros poivre et une liaison de jaunes d'œufs.

Filets de poularde en suprême.

Parez des filets, arrangez-les sur le sautoir, après les avoir assaisonnés de sel, poivre et persil haché très-fin ; faites-les cuire sur un feu très-ardent, ensuite vous tremperez dans une sauce faite avec quelques cuillerées de béchamel, un peu de consommé et du persil haché ; laissez bouillir cette sauce quelques minutes ;

dressez les filets dessus avec un croûton glacé entre chacun 'eux.

Poularde au riz.

Flambez une poularde, désossez-la entièrement, remplissez-la ensuite de riz cuit avec du beurre, du sel, du poivre, et que vous aurez laissé refroidir. Couvrez ensuite la poularde de bardes de lard, ficelez-la et faites-la cuire dans une casserole foncée avec des bardes de lard, le tout mouillé avec du bouillon. Pour servir, dressez la poularde, versez dessus une sauce espagnole claire, entourez-la de riz que vous aurez fait cuire à moitié dans du bouillon; ensuite égouttez sur un tamis et achevez de cuire avec de l'espagnole réduite et du beurre.

Poularde à la béchamel.

Coupez par filets la chair d'une poularde cuite à la broche, faites-les bouillir dans du lait; ajoutez du beurre manié avec un peu de farine, du sel, du poivre, des échalotes, une demi-gousse d'ail, du persil et de la ciboule; laissez bouillir le tout pendant une demi-heure. Lorsque la sauce sera réduite, vous la passerez au tamis clair et vous la lierez avec des jaunes d'œufs; ajoutez quelques gouttes de vinaigre.

Poularde en croustade.

Flambez une poularde, troussez-lui les pattes en dedans, lardez-la en travers, faites-la cuire dans du bouillon avec du sel, du poivre et un bouquet garni. Vous ferez autant que possible attacher la sauce autour de la poularde, que vous laisserez refroidir, et vous verserez dessus une sauce faite avec du beurre

manié de farine, sel et poivre, laissez bien épaissir cette sauce avant de la verser sur la poularde, sur laquelle vous mettrez ensuite de la mie de pain jusqu'à ce qu'elle forme une croûte à laquelle vous ferez prendre couleur en posant dessus un four de campagne. Servez sur une sauce piquante.

Poularde entre deux plats.

Flambez, videz et troussez les pattes dans le corps; faites-la refaire dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, la poularde dessus avec son assaisonnement, et la couvrez de bardes de lard ; faites-la cuire de cette façon sur de la cendre chaude. Quand elle est cuite, dégraissez la sauce et la passez au tamis; mettez-y une cuillerée de coulis et un filet de verjus; goûtez si la sauce est de bon goût, et servez sur la poularde.

Poularde aux oignons.

Faites-la cuire à la broche ou comme la poularde entre deux plats; mettez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps et servez.

Poularde à la matelote.

Prenez une poularde que vous flambez et videz, laissez les ailes et les pattes, troussez comme pour mettre au pot; bardez-la de lard ; faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, panais proprement coupés, un bouquet de persil, girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre ; faites cuire à petit feu; quand

elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons et les racines alentour; servez avec une sauce bien dégraissée.

Poularde à la cuisinière.

Flambez, épluchez et videz une poularde, farcissez-la avec son foie mêlé avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche ; quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf, panez avec de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, et vous la servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade râpée, faites lier sur le feu.

Poularde à la Montmorency.

Flambez, videz, épluchez et refaites une poularde; piquez-en le dessus, remplissez-la avec des foies coupés en dés, du petit lard, de petits œufs; faites-la cuire comme un fricandeau, et glacez-la de même.

Blanquettede poularde

Levez les chairs d'une poularde froide, rôtie, taillez-les par émincées en ôtant les peaux, les nerfs; faites ensuite réduire du velouté, dégraissez-le bien, et jetez-y votre émincée en ayant soin de ne pas la laisser bouillir. Liez votre sauce avec de la crême ou du lait et un morceau de beurre; ajoutez du jus de citron et servez.

Cuisse de poularde au sauté de champignons.

Désossez des cuisses de poularde jusqu'au joint de l'intérieur ; assaisonnez-les de sel et de poivre, ensuite emplissez-les avec une égale quantité de purée de champignons et de farce. Faites cuire à petit feu dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous, carottes, oignons, bouquet garni, le tout mouillé de bouillon. Servez sur un sauté de champignons.

DE LA DINDE ET DU DINDON.

La dinde est meilleure que le mâle, qui cependant, quand il est jeune, peut l'égaler en délicatesse s'il est tendre et gras.

Le dindon se sert à la broche, piqué ou bardé, pour un plat de rôt, surtout quand il est gras et jeune. Le lendemain, ses débris servent à faire diverses entrées.

Les vieux dindons ne doivent être mis qu'en daube ou en galatine.

Dindon en daube.

Epluchez et flambez un dindon ; troussez-lui les pattes en dedans, assujettissez-les avec de la ficelle ; assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes ; mettez-le cuire dans une braisière, avec des bardes de lard dessus et dessous, du jarret de veau, des carottes, des oignons, du laurier, un bouquet de persil et ciboule ; mouillez avec du bouillon, couvrez le tout d'un papier beurré. Lorsque le dindon est cuit passez son mouillement au tamis, faites-le réduire, battez-le

avec un œuf et remuez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille ; retirez-le alors sur le bord du fourneau, posez dessus un couvercle avec du feu ; laissez-le mijoter une demi-heure ; passez-le au tamis, et servez-le froid autour de la daube.

Dindon à la poêle.

Flambez un dindon, aplatissez-lui l'estomac, troussez-lui les pattes, faites-le revenir dans une casserole avec du beurre, du persil, de la ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin ; mettez-le ensuite avec son assaisonnement dans une casserole foncée avec des bardes de lard, ajoutez du sel et du poivre, mouillez avec du vin blanc et du bouillon, et faites cuire à petit feu. Pour servir, dégraissez la sauce, et ajoutez un peu de coulis pour la lier.

Dindon roulé.

Flambez, désossez un dindon ; coupez-le en deux ; garnissez chaque moitié avec de la farce de viande. Rapprochez les deux moitiés, roulez-les, ficelez-les, et après les avoir couvertes de bardes de lard, mettez-les cuire avec du vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, du poivre, du sel, des clous de girofle, un peu d'ail, des oignons coupés en tranches, une carotte et un panais.

Pour servir, dégraissez la sauce, passez-la au tamis, ajoutez un peu de coulis pour la faire lier, et dressez le dindon dessus.

Dindon à la broche.

Prenez une dinde ou un jeune dindon ; après l'avoir saigné, faites-le mortifier à son point ; ensuite videz, flambez, troussez et embrochez votre oiseau bien

bardé et enveloppé d'un papier blanc; quelques instants avant de servir, retirez le papier et faites-lui prendre une belle couleur.

Galantine de dindon.

Flambez un dindon, désossez-le par le dos; levez une partie des chairs de l'estomac, hachez-les avec du veau et du lard très-gras. Ajoutez du sel, du poivre, des fines herbes. Après avoir assaisonné des lardons avec des aromates pilés, lardez-en le dindon; garnissez-le ensuite d'un lit de farce; sur cette farce mettez des truffes coupées en long, des lardons, et continuez ainsi jusqu'à ce que la farce soit employée. Roulez alors le dindon de manière à ce qu'il ne s'échappe de farce d'aucun côté; cousez les chairs comme si elles étaient dans leur forme première; donnez une forme longue à la galantine. Après l'avoir couverte de bardes de lard assaisonnées d'un peu de sel, mettez-la avec quelques feuilles de laurier dans un canevas et ficelez-la. Mettez des bardes de lard dans une braisière, la galantine par-dessus, ajoutez deux jarrets de veau, les débris du dindon, des carottes, des oignons, un bouquet de persil et ciboule, quatre feuilles de laurier, du thym; des clous de girofle, du poivre, du sel, et du bouillon. Faites mijoter cela pendant trois heures; retirez-le du feu, mais ne sortez la galantine de sa cuisson qu'au bout d'une demi-heure; vous la presserez alors pour en extraire le jus, et la conserverez dans son canevas jusqu'à ce qu'elle soit froide; passez le mouillement à travers une serviette fine; cassez un œuf entier, ou deux si le jus est long; battez-les avec la gelée que

vous mettrez sur le feu en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle bouille ; alors vous la tiendrez sur le bord du fourneau; couvrez-la, et mettez un feu ardent sur le couvercle ; lorsque votre gelée aura mijoté pendant une demi-heure vous la passerez à travers une serviette fine ; laissez-la refroidir avant de vous en servir.

Cuisses de dindon.

Coupez en dés un ris de veau que vous aurez fait dégorger et blanchir à l'eau bouillante ; faites la même opération pour une bonne quantité de champignons ; maniez le tout avec du lard râpé, persil, ciboule, basilic, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; ayez deux cuisses de dindon crues, bien épluchées et désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la patte que vous laissez ; mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement, cousez-les pour que rien ne sorte, et les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel, couvrez-les de bandes de lard et les faites cuire à petit feu ; lorsqu'elles sont cuites et qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la, ôtez les bardes et le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier ; si vous n'en avez point, vous y mettez un peu de beurre manié avec une pincée de farine et un peu de persil blanchi haché ; faites lier sur le feu, et servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindon à l'escalope.

Du dindon dont vous avez ôté les cuisses pour les préparer comme il est dit à l'article précédent, il reste

les ailes et l'estomac pour faire l'escalope; on met la carcasse dans le pot pour la manger au gros sel; prenez les ailes et l'estomac que vous coupez très-minces en filets, et les arrangez ensuite dans une casserole, en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre; il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalote, basilic, le tout haché fin, sel, gros poivre, et un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes de lard, faites cuire à petit feu. A moitié de la cuisson, vous y mettez un demi-verre de vin blanc, achevez de faire cuire, et dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes; si vous avez du coulis, vous en mettez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindon en blanquette.

Faites cuire un dindon à la broche; laissez-le refroidir, ensuite levez les chairs de l'estomac, que vous émincez et aplatissez avec la lame du couteau; ainsi arrangées, vous les mettez dans une casserole: vous tournez des champignons, que vous coupez très-minces. Mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, un peu de jus de citron et vos champignons; vous les sautez sur le feu; quand ils n'ont plus d'eau, et que le beurre est en huile, vous y verserez six cuillerées de velouté et autant de consommé; après avoir écumé et dégraissé votre sauce; versez-la sur le blanc de votre dindon. Quelques minutes avant de servir, passez la blanquette sur le feu avec un peu de beurre et une liaison de jaunes d'œufs.

Abattis de dindon en fricassée de poulet.

Après avoir échaudé des abattis, faites-les revenir

dans une casserole avec du beurre, un bouquet garni, des clous de girofle, des champignons; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; pour servir, ôtez le bouquet; ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir; en servant, jetez un filet de vinaigre ou de verjus.

Ailerons à l'espagnole.

Épluchez et faites blanchir des ailerons; mettez-les dans une casserole, sur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet garni, deux gousses d'ail, des clous de girofle, du poivre, deux pincées de coriandre. Lorsqu'ils sont cuits passez la sauce au tamis, dégraissez-la, ajoutez un peu de coulis pour la lier; dressez les ailerons et versez la sauce dessus.

Ailerons de dindons farcis.

Faites blanchir huit ailerons échaudés, faites-les cuire à très-petit feu dans une casserole foncée de tranches de veau blanchi, un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet garni, couvrez de bardes de lard, assaisonnez de sel, de poivre; la cuisson faite, mettez refroidir. Trempez une bonne farce de volaille autour des ailerons, enveloppez de crépine, mettez dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, arrangez sur une tourtière, arrosez légèrement avec de l'huile, faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière, prenez le fond de la sauce des ailerons, mettez-y un peu de blond de veau, faites bouillir un instant, dégraissez, passez au tamis, servez.

Ailerons au four aux petits oignons.

Faites cuire six ailerons échaudés et blanchis dans une casserole foncée de tranches de veau blanchies, mettez les ailerons dessus, couvrez de bardes de lard, un bouquet, mouillez de bouillon ; sel, gros poivre, à la moitié de la cuisson ; mettez-y des petits oignons blancs, blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante ; la cuisson faite, retirez les oignons et les ailerons, passez la sauce au tamis sans la dégraisser, mettez-y du blond de veau et trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu, qu'elle soit courte et de bon goût, mettez-en au fond du plat que vous devez servir avec de la mie de pain et du permesan râpé, dressez dessus les ailerons avec oignons, mettez dessus le restant de la sauce, panez de mie de pain et parmesan ; faites prendre couleur au four, servez à courte sauce, égouttez-en la graisse.

Ailerons en différents ragoûts.

Si vous mettez les ailerons en ragoût, n'en prenez que six ; pour mettre avec une sauce huit pour le moins ; de quelque façon que vous les mettiez, il faut les échauder et blanchir ; faites cuire avec bon bouillon, un bouquet, entre des bardes de lard, sel, gros poivre ; la cuisson faite, prenez-en la sauce que vous passez au tamis, dégraissez ; mettez dans le ragoût ou sauce que vous destinez aux ailerons pour lui donner du corps, ne salez le ragoût qu'après que vous aurez mis dedans le fond de cette sauce. Vous pouvez les servir avec un ragoût de petits pois, de concombres, de navets, de ris de veau, de petits oignons, de marrons, de cornichons.

Abattis de dindon à la bourgeoise.

Prenez un ou deux abattis de dindon, ce qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier; échaudez le tout et l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic et des champignons; passez le tout sur le feu, et mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; ajoutez à cela quelques navets passés à la poêle et roussis d'une belle couleur; faites cuire, en ayant bien soin de dégraisser, et que la sauce soit courte : c'est le moyen de l'avoir bonne.

Ailerons de dindons à la chicorée.

Ils se font cuire comme ceux à l'espagnole, et après les avoir dressés sur le plat, vous mettez la chicorée au milieu.

Ailerons de dindons en chipolata.

Vous faites cuire les ailerons de dindon comme ceux à l'espagnole; vous pelez ensuite une douzaine de marrons de Lyon, crus, et les passez au beurre vivement, pour en ôter la seconde peau; vous foncez une casserole de lard et les mettez dedans, avec une douzaine de petits oignons blancs blanchis, une douzaine de petites saucisses à la chipolata, aussi blanchies, six ou huit grosses truffes et quelques beaux champignons; vous couvrez de bardes de lard, faites cuire cela pendant une bonne demi-heure avec du consommé, enfin jusqu'à ce que les petits oignons soient cuits. Un instant avant de servir, vous dégrais-

sez la cuisson de vos ailerons, et la mêlez avec celle du ragoût; vous la clarifiez, la faites réduire et l'incorporez dans une bonne espagnole qui vous sert de sauce. Méfiez-vous cependant du sel de vos saucisses; vous égouttez et dressez les ailerons en miroton, et arrangez au milieu et autour les marrons, les saucisses, les truffes, les petits oignons et les champignons : masquez cela avec l'espagnole ci-dessus, et qu'elle ne soit point trop épaisse.

Ailerons de dindon en haricot vierge.

Vous faites cuire les ailerons comme ci-dessus : vous avez des navets de Freneuse ou autres, d'une bonne qualité, auxquels vous donnez la forme que vous jugez à propos ; vous les faites blanchir et cuire dans du consommé, et gros comme une noisette de sucre. Lorsqu'ils sont cuits, et que la réduction est opérée, vous les liez avec une béchamel bien blanche : vous dresserez vos ailerons en miroton, et le ragoût de navets au milieu.

Ailerons au vin de Champagne.

Foncez une casserole de tranches de veau, mettez les ailerons dessus, couvrez de bardes de lard, mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bouillon; faites-les cuire à petit feu; lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez-la et passez-la au tamis : servez sur les ailerons bien essuyés de leur graisse. Quand on les a fait cuire de cette façon sans y mettre de vin, on peut les faire servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Ailerons à la Sainte-Menehould.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les ailerons, comme si vous les glaciez, mettez-les refroidir et les trempez dans un peu d'huile, panez-les de mie de pain : lorsqu'ils sont panés, arosez-les avec un peu d'huile, et faites-les griller de belle couleur; servez sans sauce, ou, si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon goût.

Ailerons en matelote.

Mettez cuire les ailerons dans une eau mouillée avec une égale quantité de vin blanc et de bouillon; ajouez des clous de girofle, du sel, du poivre, un bouquet garni, deux gousses d'ail; à moitié de la cuisson mettez finir de cuire dans le ragoût des oignons blanchis à l'eau bouillante. Pour servir, passez des mies de pain sur le feu avec un peu de beurre, lorsqu'elles sont d'une belle couleur, dressez les ailerons autour du ragoût, et après avoir mis dans la sauce une pincée de câpres fines, versez-la sur le tout.

DU CANARD DOMESTIQUE.

Le canard de Rouen est celui que l'on doit préférer; il se met à la broche et on le sert pour plat de rôt; il faut choisir de préférence un canard femelle.

Canard à la broche.

Épluchez et flambez un canard femelle; ôtez les ailes et le cou; coupez le petit bout des pattes, troussez-les en dehors et bridez-les; avant de l'embrocher, frottez-

le avec son foie et enveloppez-le de papier que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson; servez chaud, avec deux citrons entiers.

Canard aux navets.

Après avoir vidé et flambé un canard, troussez les pattes en dedans, faites-le revenir dans un roux; mouillez avec du bouillon; tournez le canard dans son mouillement jusqu'à ce qu'il bouille; vous y mettez alors un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre; ayez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, vous les mettez en même temps; s'ils ne le sont pas, vous les mettez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit et bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre, servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche et les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir et cuire avec bon bouillon, jus de veau et coulis; quand votre ragoût est fait, vous le servez sur le canard.

Canard poêlé.

Videz, flambez un canard; troussez-lui les pattes en dedans, bridez-le, assujettissez-le avec l'aiguille à brides et de la ficelle; frottez-lui l'estomac avec du jus de citron, et mettez-le dans une casserole, avec des bandes de lard dessus et dessous, bouquet garni, carottes, oignons, le tout mouillé avec du bouillon. Faites cuire à petit feu. Pour servir, après avoir égoutté et débridé le canard, on le dresse sur une sauce quelconque.

Canard farci.

Flambez le canard et videz-le par la poche, et le désossez entièrement sans lui percer la peau. Vous commencez à le désosser par la poche, et le renversez à mesure que vous ôtez les os : vous le remplissez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre; cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble; mettez avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, 25 centilitres de crême, mêlez bien le tout ensemble et le mettez dans le corps du canard; ficelez-le pour que rien ne sorte et le faites cuire à la braise comme il est dit à l'article précédent. Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse et le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons.

Canard à la sauce au jus d'orange.

Epluchez, flambez et videz un canard comme pour le mettre à la broche; remplissez-le de beurre frais fondu dans lequel vous aurez jeté le jus d'un citron; foncez une casserole avec des bardes de lard et placez votre canard par dessus; couvrez-lui l'estomac de tranches de citron, sans écorce ni pepins; ajoutez par dessus d'autres bardes de lard. Joignez une carotte tournée, un oignon, persil, ciboules et girofle; mouillez d'un verre de vin blanc et à peu près autant de consommé ou à défaut de bon bouillon; couvrez le tout d'un papier beurré. Faites cuire d'abord à grand feu, et laissez ensuite mijoter avec feu dessus et dessous. Quand le

canard sera cuit, vous le dresserez sur un plat avec une sauce au jus d'orange.

Canard aux légumes.

Faites cuire le canard comme il est dit à l'article précédent; dressez-le de la même façon et masquez avec un ragoût de légumes, tels que ragoût de petits pois, ragoût d'oignons, etc.

Canard à la béarnaise.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni et deux clous de girofle. Faites revenir dans une casserole des oignons coupés en tranches; lorsqu'ils sont bien colorés, ajoutez une pincée de farine, et mouillez avec la cuisson du canard. Pour servir, dégraissez la sauce, ajoutez-y un filet de vinaigre et versez-la sur le canard.

Canard à l'italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre, mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-le sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec la cuisson du canard, qui doit être dégraissée et passée au tamis; faites réduire au point d'une sauce; dégraissez et servez sur le canard.

Canard en hochepot.

Après avoir flambé et vidé un canard, coupez-le en quatre; faites-le cuire dans une marmite, avec des navets, un quart de chou, panais, carottes, oignons,

le tout coupé et tourné proprement ; du bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, un bouquet garni, peu de sel. Le tout cuit à point, dressez le canard dans une terrine à servir sur table; placez les légumes autour; dégraissez le bouillon ; mettez-y un peu de coulis, et servez à courte sauce sur les légumes et le canard.

Canard aux olives.

Faites-le cuire de la même manière que le canard à la poêle et dressez-le sur une sauce aux olives. Cette sauce se compose d'olives tournées qu'on fait bouillir dans une sauce espagnole.

Canard en daube.

Il se prépare et se sert comme le dindon ou bien comme l'oie en daube. Voyez ces deux articles.

Canard à la purée verte.

Faites cuire dans du bouillon un demi-litre environ de pois secs, un peu de persil et des queues de ciboule; vous les passez ensuite en purée fort épaisse ; si ce sont des pois verts, il en faut un litre, mais il ne faut ni persil ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi gousse d'ail, deux clous de girofle; quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée; pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; servez sur le canard. En faisant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, et vous le servez autour du canard.

Canetons aux pois.

Après avoir échaudé des canetons, troussez-leur les pattes de manière à ce qu'il n'y ait que les ergots qui paraissent; faites-les blanchir à l'eau bouillante; mettez-les cuire dans un roux, avec des pois, un bouquet de persil; mouillez avec du bouillon; faites cuire à petit feu, salez quelques minutes seulement avant de servir, et servez à courte sauce.

DES POULES D'EAU.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques; il y en a de plusieurs espèces et de différentes grosseurs; les unes ont les pieds verdâtres, et les autres couleur de rose ou rouge; elles se préparent et se font cuire de la même manière que les canards.

DE L'OIE DOMESTIQUE.

Sa chair, compacte et dure est très-nourrissante, mais difficile à digérer; elle ne convient ni aux malades, ni aux vieillards, ni aux enfants. Elle se sert rôtie et de plusieurs autres façons.

Oie à la broche.

On doit la choisir jeune et de sorte qu'elle ait la graisse bien blanche. Epluchez et flambez-la avec soin. Enlevez les ailes et coupez les ergots, bridez-la en laissant les pattes en long; embrochez-la ensuite et faites-la cuire.

Il faut deux heures de cuisson; il faut pour qu'elle soit cuite que le jus sorte des filets en la piquant avec la pointe d'un couteau.

Oie farcie et rôtie à l'anglaise.

Préparez l'oie comme à l'article précédent; remplissez son corps avec une farce que vous ferez au moyen de son foie haché, d'oignons coupés en dés, une pincée de sauge verte hachée, le tout bien mêlé, passé dans le beurre et cuit à blond. Mettez-la ensuite à la broche et faites cuire au même point. Servez avec une réduction de blond de veau.

Oie rôtie aux marrons.

Épluchez et flambez une oie, préparez-la comme pour faire cuire à la broche; hachez son foie et passez-le dans le beurre avec un oignon coupé en dés. Ajoutez-y une quantité suffisante de marrons comme il est dit à l'article *Potage aux marrons* (p. 20). Assaisonnez cette farce et remplissez-en le corps de l'oie. Rentrez-lui le croupion et cousez-le ainsi que la poche.

Cinq quarts d'heure avant de servir mettez à la broche et laissez cuire comme si elle n'était pas farcie.

Oie en daube.

Videz une oie, troussez-lui les pattes dans le corps, lardez-la avec des lardons assaisonnés et maniés avec du persil, de la ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, une feuille de laurier, du thym, du basilic, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée; ensuite ficelez l'oie, mettez-la dans une marmite avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie, du sel et du poivre, lutez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; dressez la daube dans son plat

quand elle sera presque froide, versez la sauce dessus et ne servez que lorsqu'elle sera en gelée.

Oie à la moutarde.

Epluchez et flambez une oie ; hachez-en le foie avec des échalotes, du persil, de la ciboule, une feuille de laurier, du thym, du basilic, le tout haché très-fin, ajoutez du beurre, du sel, du poivre ; mêlez bien le tout et farcissez-en l'oie que vous cousez ensuite et mettez à la broche en ayant soin de l'arroser avec du beurre. Lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde au beurre qui a été recueilli dans la lèchefrite ; versez-le sur l'oie, et panez-la à mesure. Lorsqu'elle est entièrement couverte de mie de pain achevez de la faire cuire, et servez-la sur une sauce faite de la manière suivante. Mettez dans une casserole un peu de beurre manié avec de la farine, une cuillerée de moutarde, une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de verjus ou de bouillon, du sel, du poivre ; faites lier sur le feu.

Aiguillettes d'oie.

Coupez en longs morceaux les filets d'oie cuits à la broche ; prenez le jus qu'ils auront jeté ; versez-le dans de la sauce espagnole que vous ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit très-épaisse. Ajoutez un peu de zeste et de jus de citron, faites chauffer cette sauce sans la faire bouillir, et versez-la sur les aiguillettes.

Cuisses d'oie à la purée.

Désossez des cuisses d'oie jusqu'au joint de l'intérieur ; assaisonnez-les de sel et de gros poivre ; mettez à la place de l'os un peu de lard haché ; rassemblez

ensuite les chairs, et cousez-les de manière à leur donner une belle forme.

Après cette préparation, mettez dans une casserole des bardes de lard, placez-y les cuisses, couvrez-les de nouvelles bardes; ajoutez quelques carottes et oignons, du laurier, du thym, deux clous de girofle et plein une cuiller à pot de bouillon. Faites mijoter le tout pendant deux heures; ensuite égouttez les cuisses, dressez-les et masquez-les avec de la purée ou une sauce Robert.

Manière de conserver les cuisses et ailes d'oie.

Prenez des oies grasses, faites cuire à moitié à la broche; levez les cuisses et ailes; laissez-les refroidir; frottez-les avec du salpêtre mêlé de sel fin; rangez-les par lits dans une terrine, en mettant entre elles des feuilles de laurier, de sauge et de thym; laissez-les vingt-quatre heures dans cet état. Mettez à part toute la graisse qui peut se trouver encore dans le corps de vos oies; faites-la fondre à petit feu, et réunissez-la à celle que les oies ont rendue en cuisant. Lorsque vos cuisses et ailes ont mariné pendant vingt-quatre heures, essuyez-les; faites fondre toute la graisse, et, si vous croyez ne pas en avoir assez pour couvrir les ailes et les cuisses, ajoutez-y une quantité suffisante de saindoux; mettez les ailes et les cuisses dans la graisse pour achever de cuire à feu deux. Quand elles sont cuites, ce qui se reconnaît lorsqu'on peut y enfoncer une paille, retirez-les, et laissez-les presque refroidir; arrangez-les alors dans un pot de terre, en les serrant le plus possible les unes contre les autres; versez par dessus votre graisse encore chaude; il faut

qu'elles soient couvertes de l'épaisseur de trois doigts. Ne couvrez le pot que lorsqu'il est froid; mettez-le dans un lieu frais et non humide.

DES PIGEONS.

Le pigeon est le véritable Protée de la cuisine; on le mange presque toute l'année et de cent façons différentes. On distingue trois sortes de pigeons : les gros pigeons *cauchois,* le pigeon de *volière* et les *bisets.*

Les gros pigeons cauchois se font cuire dans une braise comme la langue de bœuf. Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir; mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, et servez par dessus une sauce au beurre; ou bien encore avec un ragoût de concombres et de petits oignons ou de montants de cardes.

Les pigeons de volière se servent pour plats de rôts; faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard et de feuilles de vigne dans le temps. Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Les pigeons bisets se servent communément en fricassée; ou, s'ils sont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche. Ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison.

Pigeons à la broche.

Après avoir vidé et flambé plusieurs pigeons, on les épluche avec soin, on les bride, en observant de leur laisser les pattes en long; mettez-leur une feuille de vigne sur la poitrine si c'est le temps, et par dessus une barde de lard, embrochez-les sur un hatelet; trois quarts d'heure suffisent pour les faire cuire.

Pigeons à la crapaudine.

Après leur avoir troussé les pattes en dedans, on fend les pigeons par derrière, et on les aplatit en ayant soin de ne pas trop briser les os; on les fait ensuite mariner avec de l'huile fine, du sel, du poivre, du persil, des champignons et de la ciboule, le tout haché; quand ils ont bien pris l'assaisonnement, on les pane, on les met sur le gril à petit feu, et on les arrose à mesure qu'ils cuisent avec le reste de leur marinade; pour servir on les dresse sur une sauce piquante.

Pigeons en matelote.

On échaude des pigeons de moyenne grosseur, on leur retrousse les pattes en dedans et on les passe dans une casserole avec un peu de beurre; on y ajoute quelques oignons blancs, un peu de petit lard coupé par morceaux, un bouquet garni et une pincée de farine; on mouille avec moitié bouillon, moitié vin blanc; quand les pigeons sont cuits et la sauce réduite de plus de moitié, on la lie avec des jaunes d'œufs, et on sert avec un filet de verjus.

On peut accommoder de la même façon des pigeons de volière et des pigeons cauchois.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Après avoir vidé les pigeons on les échaude et on les fait blanchir; on les fend un peu sur le dos, et on les fait cuire avec du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, de l'ail, un clou de girofle, du sel et du poivre. Lorsqu'ils sont cuits, on met dans une casserole des champignons, du beurre, des écrevisses

épluchées; on passe le tout sur le feu, en ajoutant ensuite un peu de farine, le tout mouillé avec la cuisson des pigeons. Après avoir laissé bouillir cette sauce pendant une demi-heure, on la lie avec des jaunes d'œufs en y ajoutant une pincée de persil haché et un peu de muscade; pour servir on égoutte les pigeons, on les dresse et l'on verse dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons à la cuillier.

Parez et flambez des pigeons, et mettez-les dans une casserole avec du beurre, du jus de citron, du sel et du poivre. Après les avoir fait roidir dans cet assaisonnement, on les met dans une casserole entre des bardes de lard; on y ajoute le beurre dans lequel on les a fait roidir; des carottes, des oignons; on mouille avec du bouillon et on laisse cuire. Pour servir, on dresse les pigeons sur une sauce hollandaise en ayant soin de mettre entre chacun d'eux une écrevisse.

Pigeons à l'aurore.

Après avoir flambé des pigeons, on les met dans une casserole avec du beurre, du sel, du gros poivre, du jus de citron et une feuille de laurier; quand ils sont roidis, on ajoute un peu de farine, du bouillon, et on fait bouillir à grand feu pendant vingt minutes. Ensuite on retire les pigeons de leur sauce que l'on fait réduire et qu'on lie avec des jaunes d'œufs. Versez cette sauce réduite sur les pigeons; roulez ces derniers dans de la mie de pain; trempez-les dans des jaunes d'œufs battus, roulez-les de nouveau dans de la mie de pain, et faites-les frire. Servez avec du persil frit.

Pigeons à la Saint-Laurent.

On flambe les pigeons légèrement; on leur trousse les pattes en dedans, et on les fend par le dos depuis le cou jusqu'au croupion. On les bat sur l'estomac, on les assaisonne de gros poivre, de sel, et on les pane en les trempant alternativement dans du beurre tiède et dans de la mie de pain ; quand ils sont bien panés, on les met sur le gril à un feu très-doux, on les retourne de temps en temps. Il faut les servir sur un jus clair ou sur une sauce piquante.

Pigeons en surprise.

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, videz, et troussez les pattes dans le corps, mettez les foies à part ; faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante; après les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, et les faites bouillir une demi heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort, de sorte qu'il ne reste point d'eau; ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin et mêlé avec un morceau de beurre ou du lard râpé, sel, gros poivre ; liez de deux jaunes d'œufs; ensuite vous mettez les pigeons et les enveloppez chacun avec une laitué, de façon que l'on ne les voie point; ficelez-les et les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, carotte, panais, sel, poivre; faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits, égouttez et déficelez les pigeons, essuyez-les de leur graisse, servez dessus

un beau coulis de veau ; si vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson, passez la sauce au tamis et la dégraissez ; faites-la réduire au point d'une sauce, et y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir. Quand ils sont cuits, on ôte la ficelle et on les sert, chacun recouvert d'une laitue, sur un coulis de veau.

Pigeons à la bourgeoise.

On les échaude, on les vide, on leur trousse les pattes en dedans et on les fait dégorger et blanchir ; on les retire à l'eau fraîche, puis on les met dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni, des champignons, des culs d'artichauts coupés en quatre et cuits à moitié, du sel et du poivre. Pour servir, on les dresse sur une sauce espagnole ou sur du velouté.

Compote de pigeons.

Après avoir vidé et flambé plusieurs pigeons, coupez-les chacun en deux parties, c'est-à-dire que les deux filets tiennent ensemble et les deux cuisses avec le croupion ; faites dégorger le tout à l'eau tiède pendant quelques heures ; après les avoir ficelés, faites-les blanchir ; parez-les, et masquez-les dans une casserole entre deux bardes de lard ; mouillez-les ensuite à court-bouillon avec un peu de consommé, et servez-les avec un ragoût à votre volonté.

Pigeons aux petits pois.

On échaude les pigeons, on les fait blanchir, on les

coupe en deux après leur avoir troussé les pattes en dedans; ensuite on les met dans une casserole avec du beurre pour les faire revenir; retirez et mettez alors dans la casserole de gros dés de petit lard dessalé que vous ôterez dès qu'ils auront pris une belle couleur, jetez de la farine et faites un roux; remettez alors le lard et les pigeons pour les faire cuire. Lorsqu'ils auront été quelques instants, pendant lesquels vous aurez eu soin de les retourner, mouillez peu à peu avec de bon bouillon en retournant toujours; quand il bouillira, ajoutez un bouquet de persil garni, ail et girofle; laissez alors mijoter jusqu'à ce que les pigeons soient à moitié cuits. Versez des petits pois dans votre casserole et laissez cuire le tout en ayant toujours soin de retourner. Quand la cuisson est complète, dégraissez les pigeons et masquez-les avec les pois; si la sauce se trouvait trop longue, faites-la réduire avant de vous en servir pour arroser le ragoût.

On peut faire cuire et accommoder les petits pois à part; dans ce cas, on met les pigeons à part dans une casserole avec deux couches de bardes de lard, carottes, quelques oignons et tout l'assaisonnement ci-dessus, et, si vous avez des parures de veau et des tranches de jambon; vous les mouillerez de même avec du bouillon, et quand ils seront cuits, vous les dresserez et les masquerez pareillement avec votre ragoût de petits pois.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Après avoir coupé des asperges en petits pois, on les fait blanchir, on les retire à l'eau fraîche, on les égoutte, on accommode les pigeons et les pointes d'as-

perges de la même manière que les pigeons aux petits pois ; seulement on ajoute au bouquet de persil un un peu de sarriette.

Pigeons au court-bouillon.

Les pigeons étant troussés comme il est dit ci-dessus, il faut les larder avec du gros lard et les mettre dans une marmite avec un bouquet garni, une gousse d'ail, des clous de girofle, un panais, une carotte, du poivre, du sel et un peu de beurre. On mouille avec du vin blanc et du bouillon, et l'on fait cuire à petit feu. Pour servir, dressez les pigeons et versez la sauce dessus après l'avoir passée au tamis et fait beaucoup réduire.

Pigeons aux oignons en crépine.

Échaudez cinq petits pigeons, troussez les pattes dans le corps ; faites blanchir et cuire avec du bouillon, un bouquet, peu de sel. La cuisson faite, retirez-les, et faites réduire le bouillon en glace, tournez les pigeons dedans, pour que la sauce reste sur la chair; mettez refroidir ; prenez huit gros oignons que vous coupez en petits dés, et passez sur le feu avec un morceau de beurre, en les remuant de temps en temps jusqu'à qu'à ce qu'ils soient bien cuits ; mettez-y un anchois haché et une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu ; que la liaison soit épaisse, les oignons assaisonnés de bon goût ; prenez autant de morceaux de crépine que de pigeons, mettez du ragoût d'oignons dessus, avec un pigeon que vous enveloppez d'oignons et de crépine ; soudez avec de l'œuf battu, panez de mie de pain, faites prendre cou-

leur au four ou sous un couvercle de tourtière; servez dessous une bonne sauce au blond de veau.

Pigeons à la Fleury.

Faites une compote de pigeons finie de bon goût et à courte sauce, laissez-la refroidir. Vous prenez des choux-fleurs que vous faites blanchir; retirez-les à l'eau fraîche ; faites-les égoutter sur un tamis ; vous prenez une petite poupetonnière, mettez dans le fond une étamine, arrangez les choux-fleurs dessus, la fleur en dessous; pour les faire tenir, appliquez dessus une farce de godiveau bien liée, mettez le ragoût de pigeons dedans; achevez de couvrir avec de la farce et des choux-fleurs enveloppés de l'étamine; mettez ensuite un peu de bouillon, assaisonnez de bon goût, faites cuire à petit feu. Quand il est cuit, dressez-le dans le plat que vous devez servir; prenez garde de le rompre ; servez par dessus une bonne sauce faite avec un peu de coulis et du beurre ; faites-la lier sur le feu sans qu'elle bouille.

Pigeons au point du jour.

Prenez quatre pigeons plumés à sec, flambez-les et videz-les, farcissez-les avec du lard râpé, truffes et champignons, persil, ciboules, le tout haché très-fin; assaisonnez de sel, gros poivre, cousez-les et troussez les pattes sur l'estomac, faites-les refaire dans du beurre sur le feu, et cuire à la broche enveloppés de lard et de papier; vous prenez une noix de veau qui soit forte, parez-la et coupez-la en cinq morceaux; faites piquer chaque morceau avec du petit lard, faites-les blanchir et cuire dans une bonne glace de veau, et glacez-les comme des fricandeaux; vous

dressez dans le plat que vous devez servir un petit fricandeau au milieu, les pigeons autour, et les autres fricandeaux entre, la sauce dessous, que vous aurez finie comme celle des fricandeaux.

Pigeons à l'étouffade, à la provençale.

Prenez des petits pigeons plumés à sec, flambez-les et épluchez-les; vous les fendez ensuite derrière le dos et les passez sur le feu avec un peu d'huile fine et toutes sortes de fines herbes hachées, une moitié de citron coupée en tranches; foncez une casserole de tranches de veau et de jambon, arrangez dessus les pigeons, l'estomac en dessous, mettez par dessus tout l'assaisonnement où vous les avez passés, couvrez de bardes de lard, faites-les cuire sur de la cendre chaude; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, retirez-les dans le plat que vous devez servir, passez la sauce où ils ont cuit dans un tamis de soie pour qu'il ne reste point de graisse; goûtez si la sauce est de bon goût; servez avec une pincée de persil blanchi haché gros que vous jetez par dessus.

Pigeons en concombres.

Prenez quatre concombres de moyenne grosseur et courtes, pelez-les et videz-les avec une grosse lardoire de bois. Quand ils sont bien vidés et lavés, faites-les blanchir et remettez-les dans de l'eau fraîche; prenez quatre jeunes pigeons échaudés, videz-les, troussez les pattes dans le corps, coupez les ailes et laissez les têtes, faites-les blanchir; vous mettez ces pigeons dans les concombres, laissez les têtes dehors

pour marquer que ce sont des pigeons; mettez dans le vide un petit salpicon de lard, jambon, champignons; bouchez les trous des concombres avec un peu de farce, qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui passe; faites-les cuire dans une bonne braise assaisonnée de bon goût. Quand ils sont cuits, retirez-les légèrement, prenez garde de casser les concombres, essuyez la graisse avec un linge blanc, dressez-les dans le plat que vous devez servir avec une bonne sauce au coulis clair.

Pigeons en navets.

Prenez quatre gros navets bien ronds, pelez-les et creusez-les beaucoup en dedans, faites-les blanchir et retirer dans de l'eau fraîche; mettez-les égoutter sur un tamis; vous prenez quatre jeunes pigeons échaudés, que vous troussez les pattes en dedans, coupez les ailes et laissez les têtes, faites-les blanchir et épluchez-les, mettez un pigeon dans chaque navet, faites sortir la tête, mettez dans le navet tout autour du pigeon du lard râpé, manié avec toutes sortes de fines herbes, champignons, truffes, le tout haché et assaisonné de bon goût; mettez un morceau de navet par dessus, pour qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui paraisse; faites cuire ces navets dans une casserole avec tranches de veau, de jambon, bardes de lard, un bouquet, un oignon, une carotte; mouillez d'un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, et assaisonnez de bon goût. Quand vos navets sont bien cuits, retirez-les, et prenez garde de les rompre; essuyez-en légèrement la graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir, passez la sauce

des navets dans un tamis, dégraissez-la et faites-la réduire si elle ne l'est point assez ; ajoutez-y un jus de citron, un peu de coulis; goûtez si la sauce est de bon goût, servez.

Compote de pigeons à la hollandaise.

Prenez quatre petits pigeons échaudés, que vous videz, troussez les pattes en dedans, coupez les ailes et les cous, faites-les blanchir et éplucher, faites-les cuiredans une casserole avec du bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, une tranche de jambon, un ris de veau blanchi coupé en quatre, un morceau de beurre, des champignons, une douzaine de petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout ensemble à petit feu. A moitié de la cuisson, dégraissez le ragoût, mettez-y une cuillerée de coulis. Quand le ragoût est réduit à propos, assaisonnez de bon goût, dressez les pigeons dans le milieu, la garniture autour; vous avez une pincée de persil blanchi haché, que vous jetez légèrement par dessus et servez.

Pigeons à la Stanislas.

Prenez cinq petits pigeons échaudés, troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir, et faites-les cuire à moitié dans un blanc avec cinq belles crêtes; passez sur le feu un ragoût de ris de veau, champignons, truffes, un bouquet, une tranche de jambon, mouillez avec du bouillon, un verre de champagne, deux cuillerées de coulis. Quand le ragoût est presque cuit, tirez les pigeons et les crêtes du blanc, mettez-les dans le ragoût pour leur faire prendre du goût : prenez cinq culs d'artichauts que vous

faites blanchir et cuire dans le blanc où ont cuit les pigeons. Quand le tout est cuit à propos, tirez les culs d'artichaut de leur blanc, essuyez-les légèrement, mettez-les dans le fond du plat que vous devez servir, et sur chacun un pigeon, faites un petit trou sur l'estomac du pigeon pour y mettre une crête, le ragoût entre les culs d'artichauts.

Pigeons soufflés.

Prenez trois pigeons cauchois plumés à sec, flambez-les et désossez-les à forfait par la poche; vous prenez du lard, du jambon, des ris de veau, des champignons, des truffes, le tout coupé en dés et manié avec sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées, trois blancs d'œufs fouettés, farcissez les pigeons avec ce salpicon; cousez-les pour que rien ne sorte, faites-les cuire à petit feu à la broche, enveloppez avec du lard et du papier. Quand ils sont cuits à propos, servez avec une bonne sauce.

Pigeons au sang.

Prenez cinq petits pigeons en vie, saignez-les et mettez le sang à part, pressez-y le jus d'un citron pendant qu'il est chaud pour l'empêcher de tourner; échaudez les pigeons et les troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir et passez-les avec des champignons, ris de veau blanchis, truffes, un bouquet, une tranche de jambon; mouillez de bon bouillon. Quand ils sont cuits, le ragoût assaisonné de bon goût. mettez-y le sang, faites lier le ragoût sur le feu, en remuant toujours, prenez garde qu'ils ne bouillent, de crainte que votre sauce ne tourne, goûtez s'il est assaisonné de bon goût et servez.

Coquilles de pigeons au parmesan.

Prenez quatre petits pigeons échaudés, troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir, et passez-les sur le feu avec du beurre, un bouquet, ris de veau blanchis, truffes, champignons, jambon, le tout coupé en dés; mouillez avec du bouillon, un peu de réduction, un demi-verre de vin de champagne, une cuillerée de coulis, très-peu de sel; faites cuire votre ragoût à petit feu; dégraissez. Quand il est cuit à propos et presque sans sauce, mettez-le refroidir. Vous prenez ensuite quatre coquilles de mer, faites-y un bord de pâte; vous délayez de la farine avec un œuf, tenez la ferme, frottez les bords des coquilles avec du jaune d'œuf, faites-y tenir la pâte, faites-la cuire au four; vous mettez ensuite du parmesan râpé dans le fond des coquilles; mettez par dessus un pigeon, et autour du salpicon; couvrez le dessus avec du parmesan râpé; mettez vos coquilles au four pour les faire glacer de belle couleur; servez sur un plat.

Pigeons à la Sainte-Menehould.

On vide les pigeons, on leur laisse les foies, on les trousse en leur faisant entrer les pattes dans le corps. Cela fait, faites-les revenir, et mettez dans une casserole du beurre manié avec de la farine, du persil en branches, de la ciboule entière, des oignons coupés en tranches, des carottes, des panais, une gousse d'ail, des clous de girofle, du sel, du poivre, du laurier, du thym, du basilic. On mouille avec du lait, et on fait bouillir le tout pendant quelques minutes, puis on y met les pigeons qui doivent cuire pendant une heure à très-petit feu; ensuite on les retire, on les égoutte,

on les pane et on les met sur le gril. Servez à sec, et en même temps une sauce remoulade dans la saucière.

Pigeons à la Marianne.

On les prépare de la même manière que les pigeons à la Sainte-Menehould, puis on les aplatit avec le couperet, et on les met dans une casserole avec de l'huile, du bouillon, du sel, du gros poivre, du laurier ; il faut les faire cuire à très-petit feu. Faites égoutter les pigeons ainsi cuits ; ôtez les feuilles de la sauce, dégraissez-la et mettez-y des anchois, des échalotes et des câpres, le tout haché, de la muscade et un peu de beurre manié avec de la farine. Faites lier sur le feu ; dressez les pigeons et on verse la sauce dessus.

Pigeons au soleil.

Ce mets ne peut se faire qu'avec des pigeonneaux ; après les avoir vidés, il faut leur laisser les ailes, la tête, les pattes ; passez à chacun une brochette à travers les cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante. Après les avoir bien épluchés, vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre. La cuisson faite, vous les égouttez et laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte, et les faites frire de belle couleur ; servez chaudement avec du persil frit autour.

Pigeons en surtout.

On les apprête et on les fait cuire de la même manière que les pigeons à la bourgeoise. Quand ils sont cuits, en les laisse refroidir, puis on met sur le plat

que l'on doit servir une farce de viande; on dresse dessus le ragoût de pigeons, et on recouvre le tout avec de la farce semblable à celle que l'on a mise au fond du plat. Après avoir posé sur le tout un couteau trempé dans de l'œuf battu, on pane avec de la mie de pain et on fait cuire sous un four de campagne. Pour servir, on dégraisse et verse dessus un coulis clair.

Pigeons à la poêle.

Plumez et videz des pigeons, laissez-leur les pattes, et faites-les revenir; vous les mettrez ensuite dans une casserole avec de la ciboule, du persil, un peu d'ail et des champignons, le tout haché, du beurre, du sel et du gros poivre. Laissez le tout quelques minutes et mettez-le dans une casserole foncée avec des tranches de veau; ajoutez du vin blanc, des bardes de lard et une feuille de papier blanc, posez un couvercle sur la casserole, et laissez cuire à petit feu. Pour servir, on dresse les pigeons et on verse dessus la cuisson qu'on lie avec du coulis, après avoir eu soin de bien la dégraisser.

Filets de pigeons à l'espagnole.

Vous levez les filets de six gros pigeons de volière, vous les parez légèrement en leur ôtant leur première peau, et les mettez dans un plat à sauter avec un peu de beurre à demi-clarifié; vous les saupoudrez très-légèrement d'une pincée de sel. Au moment de servir, vous les faites cuire sur un fourneau doux; c'est l'affaire de deux minutes; les égouttez de leur beurre, et mettez à la place deux cuillerées à ragoût d'espagnole bien corsée, clarifiée et réduite; vous liez avec un bon quarteron de beurre frais et quelques gouttes

de citron ; vous les dressez en miroton avec un croûton de pain qui aura la forme du filet de pigeon, et que vous aurez eu soin de passer au beurre et d'une belle couleur.

Filets de pigeons à la financière.

Ils se font de même que les précédents, à l'exception que vous devez mettre un ragoût roux à la place d'un blanc.

CHAPITRE ONZIÈME.

DU POISSON.

POISSONS DE MER.

On comprend sous cette dénomination le turbot, la barbue, le saumon, l'esturgeon, l'alose, le cabillaud ou morue fraîche, la morue salée, la raie, la merluche, la limande, le carrelet, la sole, la plie, le mulet ou le surmulet, l'éperlan, le maquereau, le thon, la vive, la macreuse, la sardine, le rouget, le hareng frais, le merlan, l'anchois.

En coquillages : l'écrevisse de mer, les homards, les moules et les huîtres.

Bleu ou court-bouillon.

La plupart des poissons de mer et d'eau douce peuvent se manger cuits au court-bouillon ; nous commencerons par donner ici la recette de cette cuisson, qui est la même pour tous, afin de pouvoir, dans le cours du chapitre, renvoyer à cet article toutes les fois que l'occasion s'en présentera. Voici donc la meilleure manière de cuire au court-bouillon :

Videz, écaillez et lavez le poisson, placez-le dans la poissonnière. Emplissez-la de bon vin, avec épices, thym, ail, laurier, oignons en rouelles ; ajoutez lard gras, ou beurre, ou huile d'olive, si c'est en maigre. La poissonnière ainsi garnie et accrochée à la crémaillère, faites un feu très-clair, la flamme prendra bientôt au vin; laissez le feu s'éteindre de lui-même; laissez aussi le court-bouillon se réduire aux deux tiers; lorsqu'il est réduit, retirez le poisson; servez-le froid, et chaud pour les relevés, avec sauce et garnitures. Par ce moyen, le poisson au bleu ou au court-bouillon peut se conserver un mois et même six semaines aussi frais que le premier jour, et sans altération.

Turbot au court-bouillon.

Enlevez les ouïes et faites une ouverture au ventre du côté noir ; ôtez les boyaux du même côté ; enlevez par le moyen d'une incision au dos un nœud de son arête, et coupez le plus d'arêtes transversales que vous pourrez; bridez-lui la gueule avec une aiguille, et frottez-le avec du citron ; mettez-le ensuite dans une turbotière ; faites-le cuire dans une eau de sel légère et tirée à clair ; ajoutez une ou deux pintes de lait ; faites-le partir sur un grand feu que vous couvrirez peu à peu, en prenant bien garde qu'il ne bouille, car votre turbot se romprait lorsqu'il serait cuit. Egouttez votre turbot un quart d'heure avant de servir, et, après l'avoir débridé, mettez-le sur une planche couverte d'une serviette; garnissez les parties défectueuses avec du persil en branches et servez avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois dans une saucière, ou simplement avec un huilier.

Turbot en salade.

Faites-le cuire comme ci-dessus, et lorsqu'il sera froid coupez-le en morceaux de la grosseur et de la forme que vous voudrez. Dressez-le sur un plat et le garnissez avec des cœurs de laitues, des quartiers d'œufs durs, des anchois, des filets de cornichons et des truffes, des câpres et de l'estragon en branches, des petits oignons blancs cuits dans du consommé, etc.; pour sauce, vous délayez dans une casserole un peu d'huile avec du vinaigre et de la ravigote haché menue; vous arroserez votre turbot avec cette sauce, ou bien vous servirez simplement avec un huilier.

Turbot aux câpres.

Préparez un petit turbot comme il a été dit précédemment; lavez-le avec soin et faites-le sécher; mettez ensuite dans une casserole un peu de thym, du persil, de fines herbes et un oignon coupé en tranches; placez votre turbot dans cette casserole, recouvrez-le d'un lit des mêmes ingrédients, en y ajoutant quelques ciboues et un peu de basilic; versez dans la casserole une égale quantité de vin et de vinaigre blanc, de telle sorte que le poisson en soit couvert; saupoudrez-le avec un peu de sel gris et de poivre en grain; mettez la casserole sur un feu doux que vous animerez graduellement jusqu'à parfaite cuisson; retirez ensuite la casserole, et laissez-y le turbot; mettez dans une autre casserole une livre de beurre, deux anchois désossés et lavés, deux grandes cuillerées de câpres hachées bien menues, quelques ciboules entières, un peu de poivre, de sel, de muscade râpée, de farine, une cuillerée de vinaigre et un peu d'eau; vous met-

tez cette casserole sur le feu, que vous remuerez quelque temps; remettez-le sur le feu; quand il est réchauffé, dressez-le sur un plat; versez par-dessus un peu de sauce, et mettez du raifort autour; servez la sauce qui reste, dans une saucière.

Turbot au gratin.

On prépare le turbot que l'on veut accommoder comme pour le court-bouillon; puis, quand il est bien égoutté, on lui fend le dos, et on le pose sur un plat au fond duquel on a eu soin de placer du beurre frais; semez alors dessus des fines herbes hachées et saupoudrez-le de sel fin; panez-le ensuite avec d'autres fines herbes et mêlez avec de la chapelure et assaisonnez avec des épices et du sel fin; quand votre poisson sera également pané, arrosez de beurre frais tiède et mouillez avec du bon vin blanc. Faites cuire sur un feu vif, jusqu'à ce que le turbot soit à moitié cuit: vous le mettrez alors au four pour achever la cuisson. Servez-le avec son mouillement dans le plat où il a cuit, ou bien arrosez-le avec une sauce à l'italienne après l'avoir égoutté.

Turbot à la crême.

Après l'avoir fait cuire comme ci-dessus, vous lui ôtez toutes ses arètes et l'égouttez sur un torchon. Faites attention que ce poisson est sujet à rendre beaucoup d'eau; vous faites une bonne sauce à la crême, bien liée, dans laquelle vous mettez du persil blanchi, et vous liez votre turbot, mettez-le sur un plat, avec des croûtons autour ou dans un vol-au-vent. Vous pouvez le mettre encore dans une croûte de pâté, le

paner avec de la mie de pain et un peu de parmesan mêlé avec, et lui faire prendre une belle couleur avec une pelle rouge.

DE LA BARBUE.

La barbue est un poisson de la même espèce que le turbot; comme celle du turbot, sa chair est ferme, nourrissante et d'une digestion facile; elle subit toutes les préparations précédentes, et ce que nous avons indiqué pour le turbot s'applique également à la barbue.

DU SAUMON.

Sa chair est nourrissante mais d'une digestion assez pénible, surtout le ventre ou la hure qui sont les parties les plus grasses. Le saumon frais se coupe en tranches ou bardes; vous le faites mariner avec huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-les griller en les arrosant de leur marinade, et servez dessus une sauce au beurre frais et aux câpres. Si la tranche est épaisse il faut une heure de cuisson.

Saumon au bleu.

Après avoir vidé le saumon sans lui couper le ventre, faites-le cuire au court-bouillon comme le turbot. Servez avec une sauce à la vinaigrette pour rôt ou à la sauce blanche.

Saumon à la remoulade.

Faites cuire une tranche de saumon dans un court-bouillon, vous l'égouttez, l'écaillez et la dressez sur un plat, avec une remoulade dessous; garnissez le dessus

de votre tranche avec des anchois dessalés : on la sert aussi au beurre de Montpellier.

Manière d'apprêter le saumon en Finlande.

On le coupe en petites tranches transversales et on le met dans le sel ; quand il est bien recouvert on le laisse dans une écuelle de bois tremper dans un peu d'eau, et trois jours après ce poisson cru devient un mets exquis. La première noblesse de Stockholm en fait ses délices, et il est d'obligation dans tous les grands dîners.

Saumon en salade.

Prenez un saumon froid cuit au court-bouillon, coupez-le par tranches minces, dressez-le comme le turbot en salade, assaisonnez-le de même et servez.

Saumon en brézoles.

Coupez en filets de trois ou quatre centimètres un morceau de saumon frais; faites-les mariner avec de l'huile, du beurre, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre. Faites-les chauffer à la marinade pendant un quart d'heure; un peu avant de servir, arrangez-les l'un à côté de l'autre dans une casserole ronde avec la marinade, faites cuire à grand feu ; lorsque les morceaux de saumon sont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre côté et dressez-là le plat que vous devez servir; mettez dans la casserole un peu de coulis maigre, un verre de vin blanc, dégraissez ce qui reste, faites bouillir un moment, dégraissez, passez au tamis et servez sur les brézoles.

Saumon salé.

Le saumon salé se sert à différentes sauces comme le saumon frais; il faut d'abord le faire dessaler et observer pour la cuisson les précautions suivantes :

1° Quand il est bien dessalé, le mettre cuire dans l'eau fraîche et écumer aussitôt que l'eau commencera à bouillir ;

2° Retirez ensuite le vase et égouttez le saumon.

Ces précautions prises on pourra l'employer comme le saumon frais.

Saumon fumé.

On prend des tranches de saumon fumé, on les saute dans l'huile sur un feu vif; quand elles sont cuites on les égoutte et on les dresse à sec; on les arrose avec du jus de citron.

DE L'ESTURGEON.

Sa chair ressemble beaucoup à celle du veau. La laitance est ce qu'il y a de plus recherché dans ce poisson. Assez indigeste quand il est frais, il l'est beaucoup plus quand on l'a salé. Il se fait cuire, se prépare, s'accommode comme le saumon.

Esturgeon au bleu.

Videz un esturgeon, ôtez les ouïes et lavez-le avec soin ; mettez-le cuire dans un bon court-bouillon un peu salé avec feu dessus et dessous. Quand il sera cuit, dressez-le avec du persil en branches et servez avec une sauce italienne dans une saucière.

Esturgeon à la broche.

Dépouillez un tronçon d'esturgeon ; piquez-le de

petit lard bien assaisonné ou de filets d'anguille ou d'anchois. Mettez-le tremper pendant une ou deux heures dans une marinade au vin blanc, égouttez votre poisson avant de le coucher sur la broche. Attachez-le adroitement sans le gâter; faites cuire à un feu clair et arrosez-le souvent avec sa marinade passée; quand il sera cuit et qu'il aura une belle couleur, servez avec une sauce à la poivrade, ou tout autre sauce relevée.

Esturgeon au four.

Faites une marinade avec très-peu de sel; incorporez-y une pinte de bon consommé et faites-la réduire à un quart; par ce moyen elle sera extrêmement corsée; mettez votre esturgeon dans un plat à sauter, avec cette marinade, et faites-le cuire au four, en le retournant et en l'arrosant de temps en temps; lorsqu'il est cuit, vous le glacez d'une belle couleur, et vous faites une sauce avec sa marinade, que vous incorporez dans de l'espagnole, que vous faites réduire à son point.

Esturgeon à la braise.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau et bardes de lard, 25 centilitres de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, de bon bouillon. Quand il est cuit, servez-le avec la même sauce ou même ragoût que quand il est cuit à la broche.

Esturgeon à la matelote.

Coupez des mies de pain en rond, de la largeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à

ce qu'elles soient d'une couleur dorée, et les mettez égoutter; prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangées sans être les unes sur les autres, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, et à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson, ôtez-les du plat et y mettez un peu de farine que vous remuez avec du beurre et ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché, et mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure, remettez l'esturgeon dans la sauce pour faire chauffer sans bouillir, jetez-y un peu de câpres hachées, et garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit; vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sauce.

DE L'ALOSE.

L'alose est un poisson de mer qui remonte les fleuves. L'alose de Seine est la plus estimée.

Alose au bleu.

Videz votre alose, faites-la cuire dans un court-bouillon sans l'écailler et vous la servez entière ou par moitié comme plat de rôt. Si vous la servez pour entrée, vous l'écaillez et la servez avec une sauce aux câpres, à l'huile ou à l'italienne.

Alose grillée.

Écaillez et videz votre alose, fendez-la un peu par le dos et faites-la mariner pendant quelques heures dans

un plat creux avec de l'huile, du poivre, du sel, du persil et de la ciboule. Faites-la cuire ensuite sur le gril, à un feu doux ; dressez-la et versez dessus une sauce aux câpres.

Alose à la purée d'oseille.

Préparez et faites cuire comme à l'article précédent. Faites égoutter et dressez sur une purée d'oseille.

DU CABILLAUD OU MORUE FRAICHE.

La cabillaud ou morue fraîche est d'un bien meilleur goût et surtout plus facile à digérer que la morue salée; il se fait cuire dans une eau de sel.

Videz votre cabillaud et lavez-le; faites une eau bien salée parce que ce poisson ne prend pas plus de sel qu'il ne faut; quand elle sera claire ficelez la tête de votre cabillaud, mettez-le dans la poissonnière et l'eau de sel par-dessus; faites-cuire à très-petit feu et sans bouillir.

Cabillaud à la sauce blanche.

Faites cuire un cabillaud comme il est dit à l'article précédent, égouttez-le et servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Cabillaud à la hollandaise.

Préparez-le et faites-le cuire comme le précédent; dressez-le sur un plat, garnissez-le de pommes de terre cuites à l'eau et bien épluchées et servez-le avec du beurre fondu dans une saucière.

Cabillaud au bleu.

Il se traite de la même manière que le turbot et le saumon.

Morue salée à la maître-d'hôtel.

Faites dessaler de la morue pendant trente-six heures, en la changeant d'eau plusieurs fois, et mettez-la sur le feu avec de l'eau pure. Au premier bouillon que jette l'eau, la morue est cuite, et il faut la retirer de l'eau sur-le-champ, car il suffirait de l'y laisser quelques minutes de trop pour qu'elle fût dure. Faites égoutter la morue ainsi cuite et dressez-la sur du beurre frais avec lequel vous aurez pétri des fines herbes, du poivre et du sel. Ajoutez un jus de citron et servez.

Morue à la béchamel.

La morue étant cuite et égouttée comme il est dit à l'article précédent, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, un peu de farine, un peu de sel, du gros poivre, du persil et de la ciboule hachée bien fine. Ajoutez-y un verre de crême; mettez le tout sur le feu, et tournez-le jusqu'à ce que cette sauce ait jeté un bouillon; il faut qu'elle soit épaisse comme de la bouillie; versez-la sur la morue et servez sur-le-champ.

Morue à la provençale.

La morue étant cuite et égouttée comme il est dit ci-dessus, mettez dans un plat de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du gros poivre, du citron en tranches la peau ôtée, deux cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre; arrangez votre morue par-dessus, remettez par-dessus le même assaisonnement que par-dessous, et panez ensuite avec de la chapelure de pain; mettez le plat sur un feu doux, afin qu'elle mijotte; faites-lui prendre couleur dessus avec un four de campagne.

Morue au beurre noir.

Faites cuire la morue comme il est dit à l'article *Morue à la maître-d'hôtel,* et dressez-la sur le plat que vous devez servir. Mettez du beurre dans une poêle, faites-le noircir, jetez du persil dedans, versez-le sur la morue et ajoutez-y un filet de vinaigre.

Brandade de morue.

La morue étant cuite comme il est dit ci-dessus à l'article *Morue à la maître-d'hôtel,* il faut l'éplucher soigneusement et la casser par petits morceaux. On met ensuite dans une casserole, sur le feu, de l'huile, du beurre, du persil et de l'ail pilé. Lorsque tout cela est bien fondu et mêlé, on y ajoute la morue, puis on bat bien le tout avec une cuiller de bois, sans ôter la casserole du feu, et à mesure que cette préparation épaissit, on y ajoute de l'hnile. On continue à opérer ainsi jusqu'à ce que le tout forme une espèce de crême. Dressez alors et servez aussitôt.

Morue à la sauce aux câpres.

Elle se prépare comme la morue à la maître-d'hôtel, avec cette différence qu'au lieu de mettre du beurre à la maître-d'hôtel dessous, on verse dessus une sauce blanche aux câpres.

Queue de morue à l'anglaise.

Faites fondre du beurre frais ; ajoutez autant d'huile, des filets d'anchois, persil, échalotes et ciboule hachés, des tranches de citron sans peau ni pepins ; faites chauffer le tout sur un feu doux ; épicez de sel, gros poivre, un peu d'ail. Cette sauce étant bien liée

vous en mettrez la moitié au fond d'un plat, vous dresserez dessus vos queues de morue dessalées, cuites comme la morue à la *maître-d'hôtel*; vous les entourerez de croûtons frits au beurre, et vous les arroserez avec le reste de la sauce.

De la raie.

La raie ne saurait être mangée lorsqu'elle vient d'être pêchée. Elle est assez nourrissante et d'une digestion facile. Il y en a de plusieurs espèces : la *commune* et la *bouclée*; cette dernière est la meilleure.

Lavez la raie; faites-la cuire à grande eau dans un chaudron avec sel, vinaigre, oignons en tranches; ne lui faites jeter que deux bouillons. Le foie ne doit rester que deux ou trois minutes dans l'eau bouillante. Dès qu'elle sera cuite, épluchez-la avec soin et ôtez-en la peau de dessus et de dessous.

La raie ainsi cuite peut se manger au beurre noir ou à la sauce aux câpres, comme la morue.

Raie à la bourgeoise.

Faites cuire votre raie dans un chaudron ou une terrine, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons et un peu de sel, après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, et lui avoir ôté l'amer du foie; ne lui faites faire que deux bouillons, afin qu'elle ne cuise pas trop; retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher; remettez-la sur le fourneau avec un peu de son court-bouillon; prête à la servir, égouttez-la, et mettez-y ou une sauce au beurre, avec des câpres et des anchois, ou une sauce à l'huile, etc., ou enfin

telle autre sauce que vous jugerez la plus convenable.

Raie au beurre noir.

Faites cuire votre raie comme la précédente ; nettoyez-la et parez-la de même ; faites frire du persil en feuilles, que vous mettrez autour de votre poisson, et que vous masquerez de beurre noir.

Raie à la sauce blanche.

Faites cuire votre raie dans un court-bouillon ; quand elle est cuite, vous en ôtez la peau de dessus des deux côtés ; vous la parez, et la mettez sur le plat; vous la masquez d'une sauce blanche avec des câpres par-dessus, ou bien avec des cornichons coupés en dés.

Raie à la sauce à la raie.

Prenez une moitié de raie que vous lavez, ôtez-en la peau, et la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-les mariner avec du vinaigre, sel, fines épices, essuyez-les et farinez, faites frire de belle couleur, dressez sur le plat ; servez dessus une sauce à la raie, que vous ferez en mettant cuire le foie dans l'eau ; après vous l'écrasez et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, persil, ciboules, échalotes, rocamboles, câpres, anchois, le tout haché, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, du bouillon maigre ; faites lier sur le feu et bouillir un instant, servez.

Raie à la chapelure de pain.

Faites cuire une belle moitié de raie avec de l'eau, du sel et du vinaigre ; après vous l'épluchez et la dres-

sez sur le plat que vous devez servir ; mettez dans une casserole un morceau de beurre que vous faites roussir ; étant roux, vous y mettez persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre, un verre de vin rouge, un filet de vinaigre ; faites bouillir un instant, mettez après cette sauce sur la raie et la faites un peu mijoter dedans ; en servant mettez par-dessus de la chapelure de pain.

Raie à la Minime.

Faites frire de la raie dans de l'huile et préparez comme la précédente. Pour la sauce, vous faites un petit roux de farine avec de l'huile ; mouillez avec 25 centilitres de vin blanc, du bouillon de racines, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, sel, gros poivre, oignons, racines, faites cuire pendant une heure, passez au tamis, mettez-y un anchois haché, câpres fines entières, servez dessus la raie.

DE LA MERLUCHE.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure ; avant de la mettre tremper, battez-la bien partout avec un marteau pour l'attendrir ; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau ; vous la faites cuire un moment avec de l'eau de rivière, retirez-la et la mettez en morceaux par feuillets. La sauce à la gasconne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine et autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail et de sel ; si elle est trop douce, mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à

ce que le beurre soit lié avec l'huile, et la servez dans le moment, parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, se tourne.

Limandes sur le plat.

Les limandes nettoyées et vidées, faites fondre sur votre plat un morceau de beurre ; mettez un peu de muscade râpée; arrangez les limandes sur le plat, ajoutez l'assaisonnement ; arrosez-les avec un verre de vin blanc ; vous les masquez ensuite avec de la chapelure de pain ; vous les posez sur le fourneau, un four de campagne par-dessus, et vous servez le plat tel qu'il est, dès que les limandes sont suffisamment cuites.

Limandes grillées.

Les limandes étant vidées et lavées, frottez--les d'huile et les saupoudrez de sel et de poivre; posez-les sur un gril bien chaud ; faites-les cuire à un feu doux ; dressez-les et versez dessus une sauce à l'italienne, ou bien dressez-les seulement sur du beurre pétri avec des fines herbes, poivre, sel et jus de citron.

CARRELETS.

Ils se traitent de la même manière que les limandes. On les mange aussitôt frits, ainsi que les limandes. Dans ce cas, on les saupoudre de farine; on les met dans de la friture bien chaude et on les sert avec du persil frit.

Carrelets grillés.

Videz et lavez vos carrelets ; essuyez-les ; ensuite

vous les huilez et y ajoutez du sel, du poivre; prenez des chalumeaux de paille que vous mettez sur le gril, et vos carrelets par-dessus; grillez-les à petit feu, et ensuite dressez-les sur votre plat, et les masquez d'une sauce italienne maigre.

PLIES.

Après avoir vidé et nettoyé vos plies, faites-les cuire dans un court-bouillon; leur cuisson achevée, dressez-les sur un plat, et mettez dessus une sauce italienne.

Plies grillées sauce aux câpres.

Videz et nettoyez vos plies; ciselez-les; mettez du poivre, de l'huile; une demi-heure avant de servir, posez-les sur le gril à un feu peu ardent; lorsqu'elles sont cuites, dressez-les sur le plat, et masquez-les d'une sauce au beurre, semée de câpres dessus.

Soles frites.

Nettoyez et videz vos soles avec grand soin; trempez-les dans du lait, farinez-les des deux côtés et mettez-les dans la friture bien chaude; couvrez un plat avec une serviette et dressez vos soles sur cette serviette avec des citrons entiers.

Sole sur le plat.

Les soles étant vidées, lavées et essuyées, faites entrer le tranchant du couteau sur le gros de la raie du côté noir; faites ensuite fondre du bon beurre sur un plat; mettez-y du persil, des échalotes hachées menues, du sel, du poivre, avec un peu de muscade râpée; mettez vos soles sur le plat et des fines herbes

dessus; vous ajouterez un verre de vin blanc; vous les couvrirez avec de la mie de pain, arrosée de gouttes de beurre; un quart heure ou une demi-heure avant de servir, vous mettrez vos soles sur un feu doux, avec le four de campagne très-chaud pour les recouvrir.

Filets de sole à la Horly.

Lavez les filets, marinez dans jus de citron, sel et poivre; saupoudrez de farine et faites frire. Faites réduire les carcasses et débris en arrosant de vin blanc et bouillon, et servez cette sauce clarifiée sous vos filets.

Filets de sole au gratin.

Maniez du beurre avec des jaunes d'œufs, un peu de farine, sel, poivre et fines herbes. Garnissez-en le fond du plat; rangez sur cette farce les filets roulés et recouvrez-les de la farce qui garnit le fond du plat. Faites gratiner sur un feu doux, et posez par-dessus le four de campagne bien chaud.

Sole à la normande.

Garnissez le plat à gratiner d'une farce préparée comme il est dit à l'article précédent. La sole étant préparée comme il est dit à l'article *Sole sur le plat*, mettez la sole dessus; posez le plat sur un feu doux. Lorsque la farce commencera à gratiner, vous verserez sur la sole un ragoût aux truffes, avec champignons, morilles, œufs pochés; ajoutez un peu de sauce espagnole, et couvrez le plat avec le four de campagne bien chaud. Servez après une demi-heure de cuisson.

ANGUILLE DE MER.

Otez-en la peau; faites cuire l'anguille à l'eau de sel, avec une poignée de persil ; lorsqu'elle est cuite, servez avec une sauce aux câpres et aux anchois. Vous pouvez aussi la servir avec une sauce tomate.

ÉPERLANS.

Les éperlans ne se mangent guère que frits. On les vide, on les lave, on les saupoudre de farine; on les fait frire dans de la friture bien chaude, et on les sert avec du persil frit.

Éperlans sur le plat.

On peut aussi les servir sur le plat, comme nous l'avons dit pour les limandes.

Éperlans à l'anglaise.

Faites bouillir pendant un quart d'heure dans une casserole deux verres de bon vin blanc avec la même quantité d'eau, avec des tranches de citrons sans écorce ni pepins, sel poivre et épices fines. Jetez-y ensuite vos éperlans bien nettoyés. Lorsqu'ils sont cuits retirez-les pour les égoutter et les dresser sur un plat; arrosez-les avec une sauce de vin blanc bouilli avec de l'ail, ciboules et persil, et à laquelle vous ajoutez au moment de vous en servir un morceau de beurre manié avec de la farine, sel, gros poivre et jus de citron.

Maquereau à la maître-d'hôtel.

Videz, lavez, essuyez bien vos maquereaux; posez-les sur le gril, enveloppés d'un papier huilé; retour-

nez-les quand ils sont cuits d'un côté, dressez-les sur un plat, après les avoir fendus par le dos, et y avoir mis un morceau de beurre manié avec persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel et gros poivre, servez de suite, avant que le beurre soit fondu entièrement. Arrosez-les de jus de citron.

Maquereau à l'huile.

Cuit sur le gril ou dans une eau de sel, on le mange froid à l'huile et au vinaigre.

Maquereaux au persil.

Faites griller des maquereaux à l'ordinaire, mettez dans la casserole un morceau de beurre manié avec une pincée de farine, sel, gros poivre, une bonne pincée de persil haché, un peu de jus; faites lier sur le feu, mettez-y un jus de citron, servez dessus les maquereaux.

Maquereaux à la poêle.

Lavez et videz trois maquereaux; coupez la tête en vive, un peu du bout de la queue, mettez-les dans une casserole avec un peu d'huile, persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre, faites-les revenir sur le feu. Vous faites suer des tranches de veau dans une casserole, vous les mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon; faites cuire aux trois quarts, après mettez-y les maquereaux cuire avec le veau et les fines herbes; la cuisson faite, dressez les maquereaux sur le plat, mettez dans la sauce un peu de blond de veau, faites bouillir pour dégraisser; passez au tamis, mettez-y un jus de citron, servez sur les maquereaux.

Maquereau à la sauce blanche.

Videz et essuyez bien vos maquereaux, faites-les mariner dans de bonne huile avec du persil en branches, des ciboules coupées et du sel fin : faites cuire ensuite sur le gril ; quand ils seront cuits servez avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Maquereau au beurre noir.

Préparez vos maquereaux comme il a été dit à l'article précédent. Faites cuire sur le gril, saucez-les avec du beurre noir assaisonné, dans lequel vous aurez mis un fort filet de vinaigre ; couronnez-les de persil frit.

DU MULET ET DU SURMULET.

Ces deux poissons qui ont entre eux beaucoup de ressemblance se préparent et se servent comme les maquereaux. On les sert aussi grillés avec une sauce ravigote.

DU THON.

Le thon est un gros poisson qui se pêche sur les côtes de Provence, d'Espagne et d'Italie, et que l'on expédie en province, tout mariné; on le mange ordinairement en salade ; mais dans les endroits où l'on peut en avoir de frais on l'accommode comme le saumon frais.

Thon à la provençale.

Coupez le thon par tranches ; dressez-le sur un plat avec beurre, persil, ciboules hachées, mie de pain, le tout pétri ensemble. Posez le plat sur un feu doux, et couvrez-le d'un four de campagne bien chaud.

VIVE.

La vive étant vidée, lavée et essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté ; faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre ; faites-la griller, en arrosant de temps en temps avec le reste de votre huile ; dressez-la ensuite sur une sauce au beurre, câpres et anchois, un peu de farine et peu d'eau, sel et poivre ; faites lier sur le feu.

DU MERLAN.

La chair de ce poisson est friable, tendre et légère. Le merlan est meilleur frit que rôti ou bouilli. Il n'y a d'ailleurs guère de poissons aussi sains.

Merlans au gratin.

Maniez de beurre des farine, herbes, persil, ciboules champignons hachés, faites-en une couche au fond d'un plat ; saupoudrez de chapelure ; mettez vos merlans sur cette couche et faites-en une seconde par-dessus ; ajoutez un demi-verre de vin blanc, un peu de glace ou de jus et faites cuire à l'étouffée.

Merlans frits.

Lavez et videz vos merlans, remettez-leur le foie en place, coupez le bout de la queue et les nageoires ; dépouillez-les de leur peau, séchez-les dans un linge, frottez-les partout avec de la farine et mettez-les dans de la friture bien chaude ; laissez leur prendre une belle couleur ; égouttez-les et les dressez ensuite sur un plat chaud. Saupoudrez-les de sel blanc et servez promptement après avoir eu soin de couvrir votre plat avec une serviette.

Merlans à l'italienne.

Préparez vos merlans comme à l'article précédent; faites-les mariner avec du citron, sel, tranches d'oignon et persil en branches; saupoudrez de farine et faites-les frire; au moment de servir, versez dessus une sauce italienne.

Merlans à la sauce tomate.

Faites frire comme les précédents; dressez-les sur un plat et arrosez-les avec une sauce tomate.

Merlans grillés.

Videz et lavez vos merlans, séchez-les dans une serviette, frottez-les avec du vinaigre et roulez-les ensuite dans de la farine. Après quoi graissez avec du beurre le gril sur lequel vous devez faire cuire vos poissons, laissez-le bien chauffer et mettez alors vos merlans dessus; retournez-les plusieurs fois: quand ils sont cuits retournez le gril sur un plat pour ne les point briser; servez avec du beurre bien chaud et parez avec des cornichons.

De la macreuse.

La macreuse, dont on fait peu d'usage en cuisine, se fait cuire dans un court-bouillon; sa cuisson est de cinq à six heures; on la sert avec une sauce hachée, ou avec un ragoût de laitances, de câpres et de champignons.

Du rouget.

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le videz, lavez et gardez les foies. Faites-le cuire sur le gril comme la vive, et servez-le avec les mêmes sauces;

ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus. Celui que nous appelons rouget à Paris, est appelé dans d'autres pays greleot; ils ont la tête plus grosse et le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment. Après les avoir vidés et lavés sans les écailler, mettez-les cuire au court bouillon; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans. Quand ils sont cuits, retirez-les pour enlever doucement l'écaille partout, hors la tête, et servez avec les mêmes sauces que la vive.

Harengs frais à la bourgeoise.

Écaillez, lavez et essuyez vos harengs avec un linge; faites-les cuire sur le gril; leur cuisson achevée, servez-les avec la sauce suivante:

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre ou du jus de citron, une cuillerée de moutarde.

Harengs à la maître-d'hôtel.

Faites-les griller, fendez-les en deux par le dos, garnissez l'intérieur de beurre manié de persil, sel et poivre; faites légèrement chauffer le plat, et servez avec jus de citron ou filet de vinaigre.

Harengs saurs au naturel.

Essuyez-les avec soin; coupez-leur la tête et la queue; fendez-les par le dos dans toute leur longueur et ouvrez-les; arrosez-les avec de bonne huile; mettez-les sur le gril et ne les y laissez qu'un instant. Servez à sec avec un huilier et un moutadier.

Harengs saurs à la Sainte-Menehould.

Ayez une douzaine de harengs saurs, coupez-leur le bout de la tête et de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans l'eau, et ensuite deux heures dans 25 centilitres de lait; mettez-les égoutter et essuyer, trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs et de gros poivre, panez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, et faites-les griller légèrement; mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus.

Sardines fraîches.

Fraîches, on les écaille, on les lave, on les fait cuire sur le gril; faites une sauce avec beurre, un peu de farine, filet de vinaigre, un peu de moutarde, sel, poivre, un peu d'eau; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur vos sardines. Salées, on les mange cuites sur le gril comme les harengs.

Anchois.

Les anchois, que l'on vend ordinairement conservés dans de la saumure ou de l'huile, se mangent le plus ordinairement en salade; il suffit pour cela de les couper par filets, de les dresser sur un plat avec des œufs durs, des fines herbes, des cornichons et de les servir avec un huilier.

Anchois frits.

Faites dessaler vos anchois; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, et

délayée avec du vin blanc; faites en sorte que la pâte ne soit pas trop liquide; quand ils ont pris une belle couleur, servez-les pour entremets.

DES HOMARDS.

Les homards sont des écrevisses de mer dont la chair est compacte, dure, coriace et indigeste. C'est aussi de la même manière que les écrevisses qu'on les fait cuire. Mais généralement on les achète cuits dans les marchés.

Homard à la remoulade.

Prenez un homard bien frais et fendez-le par le dos depuis la tête jusqu'à la queue, ôtez tout ce qu'il a dans le corps; délayez ce que vous venez de retirer avec une bonne cuillerée de moutarde, huile et vinaigre, ajoutez échalotes et persil hachés très-fin, sel, gros poivre et œufs de homard s'il en a. Mettez cette remoulade dans une saucière et servez-la en même temps que le homard.

Des langoustes.

La langouste est une espèce d'écrevisse de mer, qu'on ne trouve que dans la mer Méditerranée. Elle se fait cuire et se prépare absolument de la même façon que le homard.

Des chevrettes et des crevettes.

On trouve ces petits coquillages aux bords de la mer; comme les homards et les langoustes on les vend cuits sur les marchés. Leur qualité essentielle est d'être frais, ce que vous reconnaîtrez en examinant s'ils sont d'un beau rouge. On les dresse en pyramide sur un

plat couvert d'une serviette pliée ; pour réussir plus facilement à construire la pyramide, on met au centre une bonne poignée de persil et on les dresse autour.

Moules à la poulette.

Raclez les coquilles pour en détacher tout ce qui est adhérent ; lavez-les à plusieurs eaux ; mettez-les à sec dans une casserole, sur un feu ardent ; retournez-les, à mesure qu'elles s'ouvrent, ôtez une coquille à chacune ; passez au tamis l'eau que les moules ont rendue ; mettez-les dans une casserole avec beurre, persil, ciboules hachées, gros poivre et muscade râpée ; passez-les sur le feu ; ajoutez un peu de farine ; mouillez avec du bouillon et un peu de l'eau de vos moules ; faites bouillir deux minutes ; tenez-les ensuite chaudement sans bouillir ; au moment de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et ajoutez du jus de citron.

Moules aux fines herbes.

Préparez comme les précédentes, jetez-les dans la casserole avec beurre, fines herbes, poivre, sel ; sautez-les et laissez cuire dix minutes.

Moules à la hollandaise.

Nettoyez bien des moules que vous faites ouvrir sur le feu, passez-en l'eau légèrement dans un tamis ; mettez-la dans une casserole avec du bouillon, un morceau de beurre, un peu d'huile, du gros poivre, du persil haché, faites réduire la sauce ; quand vous êtes prêt à servir, mettez les moules chauffer dedans et servez.

Huîtres crues.

Il existe peu d'aliments aussi faciles à digérer. Les huîtres conviennent aux estomacs les plus débiles ainsi qu'aux convalescents; elles sont nourrissantes et apéritives; on les mange le plus ordinairement crues avec une pincée de poivre et du jus de citron.

On reconnaît que l'huître est fraîche lorsque l'eau où elle baigne est claire et limpide, et que la chair en est lisse et brillante.

Huîtres marinées.

Maniez un morceau de beurre avec de la farine que vous mettez dans une casserole avec de l'eau, du vinaigre, un peu de sel, poivre, persil, ciboules, ail, clous de girofle, échalotes, thym, laurier, basilic; faites tiédir cette marinade sur le feu, vous y mettez les huîtres pour les faire mariner deux heures, égouttez et essuyez avec un linge, trempez-les dans une pâte à vin; faites frire de belle couleur, servez garnies de persil frit.

Huîtres dans leur sauce aux croûtons.

Prenez deux ou trois douzaines d'huîtres que vous mettez avec leurs eaux sur un tamis, un plat dessous; mettez l'eau dans une casserole avec un peu de blond de veau, un demi-verre de vin blanc, persil, ciboules, échalotes hachées, du gros poivre, un pain de beurre de Vanvres; faites cuire et réduire la sauce; mettez-y après les huîtres pour les faire chauffer sans qu'elles bouillent. Vous avez des croûtons de pain passés au beurre et coupés bien proprement en petits ronds;

mettez-les dans le ragoût pour les faire sauter et servez à courte sauce.

POISSONS D'EAU DOUCE.

On fait usage en cuisine des poissons d'eau douce dont voici la liste : le brochet, l'anguille, la carpe, la truite commune, la truite saumonée, la perche, la tanche, la lotte, la tortue, la lamproie, le meunier, le barbillon, le goujon, le gardon, la brême, les grenouilles et les écrevisses.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec des oignons coupés en tranches et des carottes en lames, deux feuilles de laurier, deux ou trois clous de girofle, deux gousses d'ail, du thym, du basilic et un peu de gingembre, si vous le jugez à propos; passez le tout sur un feu un peu ardent pour donner à vos légumes un peu de couleur; faites en sorte que le fond de votre casserole soit un peu attaché; mouillez-les avec deux ou trois bouteilles de bon vin : si vous désirez que votre court-bouillon soit au gras, vous y mettez un fond de graisse; faites-le bouillir, et servez-vous-en.

Brochet au bleu ou court-bouillon.

Faites-le cuire avec carottes en tranches, oignons coupés, bouquet garni, clous de girofle, thym, basilic, sel et gros poivre; mouillez avec du vin et moitié eau, mettez le brochet sur une feuille percée dans une poissonnière, ou si vous n'en avez pas, enveloppez-le d'un linge pour ne pas le rompre en le retirant.

Il faut aussi ficeler la tête, pour qu'elle ne se déforme pas; faites cuire à petit feu. Si vous le servez pour rôt, laissez-le refroidir et mettez-le sur un lit de persil. Dans ce cas, on ne doit pas enlever les écailles.

Brochetons à la maître-d'hôtel.

Mettez-les sur le gril, enveloppés d'une feuille de papier beurré, après les avoir saupoudrés de sel fin. Quand ils sont cuits, fendez-les par le dos, et remplissez-les avec un morceau de beurre manié de fines herbes, comme les maquereaux.

Brochetons frits.

On ne fait frire que les brochetons ; pour cela, on les écaille, on les vide et l'on coupe les nageoires et les ouïes. Vos brochets ainsi préparés, trempez-les dans du lait, roulez-les ensuite dans la farine et faite frire ; saupoudrez de sel avant de servir.

Brochet en fricassée de poulet.

Après avoir écaillé un brochet on le coupe par tronçons, pour le faire revenir dans une casserole avec du beurre et des champignons ; on ajoute un peu de farine et on mouille avec du vin blanc. Au moment de servir, on lie avec des jaunes d'œufs.

Anguille à la broche.

Après avoir dépouillé une anguille et lui avoir coupé la tête, vous la viderez et la roulerez comme un cerceau, en l'assujettissant avec des brochettes et de la ficelle ; vous la poserez sur une tourtière ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, des carot-

tes et des oignons coupés en tranches, du persil, du laurier, du thym; faites-leur faire quelques tours sur le feu, mouillez avec du vin blanc, ajoutez du sel, du poivre; après avoir laissé bouillir une demi-heure cette préparation, vous la passerez au tamis sur l'anguille, et mettez le tout au four; au bout d'une demi-heure ou trois quarts d'heure, vous l'enlevez de dessus la tourtière et l'assujettissez à la broche, après l'avoir enveloppée de papier huilé.

Anguille à la tartare.

Dépouillez et videz une anguille, coupez-la par tronçons de quatre ou cinq pouces; vous faites une marinade comme pour l'anguille à la broche; avant de la mouiller, mettez-y un peu de farine; lorsque votre sauce sera cuite, passez-la à l'étamine sur les morceaux d'anguille, et faites-les cuire; lorsqu'ils seront froids, vous les roulerez dans la mie de pain; vous les tremperez ensuite dans des œufs assaisonnés et battus; vous les panerez une seconde fois, et un quart d'heure avant de servir, mettez vos tronçons sur le gril, à un feu doux, avec un four de campagne bien chaud dessus. Faites une rémolade composée d'huile, moutarde, sel, gros poivre, câpres, anchois, persil et ciboule hachés. Cette sauce étant bien battue et bien unie, mettez-la sur un plat et dressez les tronçons d'anguille dessus.

Anguille à la poulette.

On dépouille une anguille, on la coupe en tronçons, on la met sur le feu dans une casserole, avec du sel, du gros poivre, deux feuilles de laurier, du persil, de la ci-

boule et une bouteille de vin blanc; lorsqu'elle est cuite, on passe son mouillement au tamis, on la met dans une casserole avec une cuillerée de farine, des oignons passés au blanc, du beurre, des champignons, du persil et de la ciboule; lorsque les oignons sont cuits on les pose sur l'anguille, on dégraisse la sauce, on la passe à l'étamine. Pour servir, on dresse l'anguille sur des croûtons passés au beurre; on verse dessus la sauce et on ajoute quelques écrevisses.

Anguille à la Sainte-Ménehould.

Préparez votre anguille comme si vous vouliez la mettre à la broche; parez-la sur une tourtière, mouillez-la d'œufs battus, panez-la, repassez dessus du beurre frais fondu, panez-la, de nouveau, puis mettez-la au four ou dans un four de campagne. Quand elle aura pris une belle couleur, dressez-la sur votre plat et versez dans le milieu soit une sauce ravigote, soit une sauce italienne blanche.

DE LA CARPE.

La carpe est un des poissons d'eau douce dont on fait le plus d'usage en cuisine. Quand la carpe est grosse, elle se sert au bleu pour un plat de rôt; mêlée avec d'autres poissons, on l'emploie en matelote; quand elle est seule, sans autres poissons, elle s'appelle étuvée; elle se sert encore frite, et de plusieurs façons, soit au gras, soit au maigre.

Carpe au bleu.

Videz une carpe, sans lui ouvrir trop le ventre; prenez garde surtout de crever l'âmer, et d'endom-

mager ses écailles; ôtez-lui ses ouïes, sans gâter la langue, et mettez-la dans une poissonnière; faites bouillir un demi-litre de vinaigre rouge, que vous verserez dans son ébullition sur votre carpe pour lui donner une couleur bleue; mouillez-la d'une braise maigre ou grasse; couvrez-la d'un papier beurré; faites-la cuire à petit feu; sa cuisson achevée, égouttez-la; placez votre carpe sur une serviette bien blanche, proprement arrangée sur votre plat, et, après l'avoir couronnée de persil, servez-la.

Carpe grillée.

La carpe étant vidée, on la fait mariner pendant une heure dans de l'huile assaisonnée de poivre, sel, persil, ciboules hachés, puis on la met sur le gril et on la fait cuire à un feu doux, Dressez la carpe ainsi cuite, et versez dessus une sauce blanche mêlée de câpres.

Carpe frite.

La carpe étant écaillée et vidée, on la fend par le dos de manière que la tête soit séparée en deux, après avoir donné quelques coups de couteau sur la grosse arête afin que la carpe ait une forme bien plate, saupoudrez de farine, et la faites frire.

Carpe à la Chambord.

Piquez-en la chair avec du petit lard; mettez-la dans une poissonnière, avec une marinade grasse ou maigre; faites bouillir jusqu'à ce que le lard ait pris couleur. Au moment de servir, dressez votre carpe sur le plat avec une garniture de grosses quenelles, de

ris de veau piqué, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de culs d'artichauts cuits avec la carpe; versez dessus une sauce réduite faite avec le mouillement de votre carpe.

Carpe à la provençale.

Faites-la cuire par tronçons dans un demi-verre de vin, avec huile, épices, un peu de beurre, d'ail, maniés de farine, persil, échalotes, ciboules, champignons, le tout haché.

Carpe à la tartare.

Prenez une carpe que vous écaillez et videz par les ouïes; mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié de persil, ciboules, échalotes hachés, sel, gros poivre; cousez-la et mettez mariner avec de l'huile et une gousse d'ail entière; enveloppez-la dans deux feuilles de papier avec toute sa marinade, huilez le papier en dehors, faites cuire sur le gril; vous servirez la carpe à sec, après avoir ôté le papier et la ficelle, mettez une rémolade dans une saucière, que vous faites avec persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, câpres et anchois hachés, délayez avec de la moutarde, huile et vinaigre.

Vous pouvez mettre de cette façon toutes sortes de poissons qui se servent grillés.

Matelote de carpes et autres poissons.

Prenez une carpe qui ait des œufs et une autre des laitances, un brochet et une anguille; appropriez les carpes et ayez bien soin d'enlever de la tête la pierre jaune qui s'y trouve; préparez votre brochet comme

si vous vouliez le mettre en étuvée et votre anguille comme pour la faire cuire à la tartare. Coupez par petits morceaux ; mettez-les dans une casserole, avec carottes et oignons en tranches, un bouquet garni et un maniveau de champignons bien blancs et bien lavés, sel, gros poivre et muscade; mouillez-les avec trois bouteilles de vin, et les faites bouillir à grand feu, jusqu'à ce que votre poisson soit cuit ; un quart-d'heure est plus que suffisant ; faites roussir quelques petits oignons dans du beurre, et les faites cuire en particulier, avec le même mouillement, afin qu'ils ne s'écrasent point ; dressez votre matelote sur le plat, vos champignons et vos oignons par-dessus ; passez le fond au tamis de soie, et l'incorporez dans quatre cuillerées à pot d'espagnole; faites réduire à forte consistance de sauce; finissez avec du beurre frais, ajoutez le sang de vos poissons que vous aurez eu soin de recueillir et arrosez votre matelote avec le tout bien chaud.

Matelote à la marinière.

Appropriez, comme pour l'autre matelote, carpes brochets, anguilles, barbillons ; réservez le sang de ces poissons et faites cuire à part les laitances et les œufs. Mettez dans un chaudron à la crémaillère une quantité suffisante de vin rouge, un bon morceau de beurre, sel, poivre, fines épices, aromates, petits oignons cuits à l'avance, jetez votre poisson dans cet assaisonnement, faites cuire vivement, et remuez avec précaution. Ajoutez pendant la cuisson du beurre manié avec de la farine, et dès que le poisson sera cuit, dressez sur un plat, faites lier et réduire la

sauce. Ajoutez-y le sang de vos poissons et arrosez votre matelote avec le tout.

DE LA TRUITE SAUMONÉE ET DE LA COMMUNE.

La truite saumonée a la chair rouge, et la commune blanche; la bonté de la première est supérieure à celle de la dernière; les apprêts se font de même. On les fait cuire sur le gril et on les sert avec un ragoût maigre; elles s'accommodent aussi quelquefois au gras comme le saumon frais. De quelque façon qu'on les prépare, il faut, avant de les faire cuire les vider sans ouvrir le ventre ni les écailler, les laver et les essuyer avec soin et ficeler la tête.

Truite au court-bouillon ou au bleu.

Voyez plus haut *Carpe au bleu*. La truite se fait cuire de la même manière. Cuite ainsi, on peut la dresser et la couvrir d'une sauce blanche mêlée de câpres, ou bien on la dresse sur un plat recouvert d'une serviette ; on met dessus du persil en branches, et on la sert avec l'huilier.

Perche au vin.

Ecaillez-la et ôtez les ouïes, mettez-là cuire avec moitié vin blanc et moitié bouillon, sel, poivre, épices, ail, persil et ciboules, retirez-la après la cuisson ; faites fondre dans une autre casserole du beurre manié avec de la farine ; mouillez-le avec le fond de la perche en tournant toujours. Quand cette sauce sera liée, ajoutez-y un peu de gros poivre, de muscade râpée, et servez-vous-en pour arroser votre perche.

Perche au court-bouillon.

Enlevez les ouïes et videz-la, ficelez la tête et ôtez-lui la moitié de ses œufs; faites-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc; quand elle est cuite, écaillez-la, dressez-la sur un plat que vous devez servir et arrosez-la avec une sauce blanche aux câpres; on peut également la servir avec un plat de légumes au gras ou au maigre.

Perche frite.

Préparez votre perche comme si vous vouliez l'accommoder au vin, ciselez-la des deux côtés, faites-la mariner avec un peu d'huile, du jus de citron, de l'oignon en tranches, sel et persil vert; au moment de la mettre dans la friture, vous l'égoutterez et la farinerez bien. Servez-la très-chaude pour qu'elle n'ait pas le temps de s'amollir.

Perches de plusieurs façons.

Les perches cuites au court-bouillon se servent avec leurs écailles sur une serviette pour un plat de rôt. On peut ausi les servir avec un ragoût, pour cela on les épluche de leurs écailles et on les sert avec un ragoût d'écrevisses ou autre. Quand elles sont cuites au court-bouillon et froides, vous en tirez des filets que vous mettez à différentes sauces.

DE LA TANCHE.

Pour l'écailler, on la limone, en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron; mettez-la dans l'eau bouillante, et retirez-la après l'y avoir laissée un moment; écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et

prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher; après ces opérations, videz-la et ôtez les nageoires; faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, et servez avec les mêmes sauces. Elle se sert aussi en fricassée, après l'avoir coupée par morceaux.

Tanches en matelote au blanc.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une douzaine de petits oignons blancs blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec une chopine de vin blanc; sel, gros poivre; faites bouillir un quart-d'heure à petit feu : après mettez-y des tanches coupées par tronçons; la cuisson faite, mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un anchois haché, câpres fines entières; faites lier sur le feu; servez garnies de croûtons passés au beurre.

Tanche à la poulette.

Après avoir laissé une tanche quelques secondes dans l'eau très-chaude, on en enlève le limon et on l'écaille, on la coupe en morceaux que l'on fait dégorger, et que l'on saute dans du beurre; on ajoute un peu de farine, du sel, du poivre, une feuille de laurier, un bouquet de persil, de la ciboule, des petits oignons, des champignons et du vin blanc; on fait cuire le ragoût sur un bon feu. Pour servir, on ajoute une liaison de jaunes d'œufs, et on retire la feuille de laurier, le persil et la ciboule.

Tanches frites.

Après avoir vidé et bien lavé vos tanches dans un linge, vous les ouvrez par le dos; vous les saupoudrez avec un peu de sel; vous les frottez de farine et les mettez dans une friture de saindoux bouillant; faites-leur prendre une belle couleur; faites une sauce avec un anchois, des champignons, des truffes et des câpres, le tout haché bien menu, et mijoté dans du jus de viande avec le jus d'un citron ou un peu de coulis de poisson.

DE LA TORTUE.

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille; il y en a de terre et de mer. On ne s'en sert ordinairement que pour garnir les ragoûts. Soit que vous vouliez les manger seules ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête et les pattes. Faites-les cuire un moment avec de l'eau, sel, poivre, oignons, persil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de graines. Après quoi retirez-les pour en détacher l'écaille; ayez soin d'ôter l'amer, coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût qu'il vous plaira.

On peut aussi les accommoder seules à la fricassée de poulets.

DE LA LAMPROIE.

Ce poisson ressemble à l'anguille : il y en a de rivière et de mer : il faut les limoner comme on la dit pour la tanche.

Lamproies à la poulette.

On les coupe par tronçons et on les prépare comme l'anguille à la poulette.

Lamproies à la tartare.

Les lamproies se préparent aussi à la *tartare* ; pour cela, suivez de tout point ce que nous avons dit pour l'anguille à la tartare : on opère absolument de la même façon.

Barbillon sur le gril.

On vide et on écaille un barbillon ; cela fait, on le met sur un plat, avec du persil, de la ciboule, du sel, du poivre et de l'huile ; trois quarts-d'heure avant de le servir, vous le posez sur le gril à un feu modéré ; quand il est grillé, vous le masquez avec une sauce aux câpres. Le barbillon se sert de toutes les façons usitées pour la carpe.

DE LA BRÈME.

La brême se sert et se prépare de la même manière que le barbillon.

Goujons frits.

Videz, écaillez, lavez et essuyez des goujons ; saupoudrez-les de farine, mettez-les à la friture bien chaude et servez-les avec du persil frit.

Étuvée de goujons.

Écaillez, videz et essuyez vos goujons ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir, du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalotes, du thym,

du laurier, du basilic, le tout haché menu, sel et gros poivre; arrangez dessus les goujons, et assaisonnez-les dessus comme dessous; mouillez avec un verre de vin rouge; couvrez votre plat, et faites bouillir sur un bon feu, pendant un quart-d'heure, jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce, et servez.

DU GARDON ET DES AUTRES POISSONS BLANCS.

Le gardon et les autres poissons de rivière que l'on désigne sous le nom de *poissons blancs* ne sont pas fort estimés; ils s'accommodent comme ceux qu'on appelle par opposition *poissons noirs* et dont nous avons indiqué les diverses préparations. Quand ils sont gras, ils se mettent au court-bouillon, sur le gril, à la sauce blanche, en matelote. Quand ils sont petits, on les fait frire.

Les petits poissons blancs, tels qu'ablettes, éperlans de rivière, vendeuvres, etc., se préparent et se servent comme les goujons.

DES ÉCREVISSES.

Les écrevisses de la Seine et celles du Rhin sont regardées comme les meilleures; on reconnaît les premières en examinant si le dessous des grosses pattes est rouge. Pour les apprêter on les met en vie dans un chaudron où se trouve du vinaigre mélangé d'eau et fortement assaisonné de sel, de poivre, de thym, de laurier et de muscade. On peut aussi les faire cuire dans du vin blanc. On les met au feu en vie, parce que si on les jetait dans le liquide déjà bouillant elles casseraient leurs pattes dès qu'elles sentiraient

l'action vive de la chaleur. Quand elles sont cuites on les dresse sur une serviette avec du persil.

Beurre d'écrevisses.

Pour faire le beurre d'écrevisses, on les fait cuire et on leur ôte l'écaille; on se sert des chairs et principalement des queues pour faire des bisques ou garnir des entrées. On pile les écailles jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre; on ajoute du beurre selon la quantité d'écrevisses, et on les fait mijoter pendant une demi-heure enterrées dans la cendre chaude. On les dresse ensuite dans une étamine avec deux cuillers de bois et l'on fait tomber le suc dans de l'eau froide; il se poche aussitôt; on le met alors dans un vase pour s'en servir quand on en a besoin.

Coulis d'écrevisses.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettez à part ainsi que les coquilles pendant trois heures, quand elles sont fines, délayez-les avec un peu de bon bouillon bien clair, gras ou maigre, et les passez dans une étamine; faites cuire les queues dans un peu de bouillon, laissez-les réduire presqu'à sec et mettez de tout dans le coulis; goûtez s'il est assaisonné de bon goût; faites-le chauffer sans qu'il bouille et vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viande ou poisson.

Potage au coulis d'écrevisses.

Préparez-le comme le précédent et tenez-le plus

clair; faites mitonner votre potage dans du bouillon, ajoutez-y le bouillon dans lequel auront cuit les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir; mettez le coulis dans le potage, faites-le chauffer sans qu'il bouille, goûtez s'il est assaisonné de bon goût et servez.

DES GRENOUILLES.

Il faut leur couper les pattes et le corps, de sorte qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes.

Grenouilles en fricassée de poulet.

Après avoir dépouillé les cuisses de grenouilles, on les passe dans l'eau bouillante, on les retire à l'eau fraîche, on les met dans une casserole, avec du beurre, des champignons, du persil, de la ciboule, une gousse d'ail, des clous de girofle : on fait revenir le tout ensemble, ensuite on ajoute un peu de farine, du poivre et du sel; on mouille avec du vin blanc et un peu de bouillon. Lorsque la sauce est bien réduite on la fait lier sans bouillir avec des jaunes d'œufs mêlés de persil haché très-fin et un peu de crême.

Grenouilles frites.

On fait mariner les grenouilles crues pendant une heure avec moitié vinaigre, persil, ciboule, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite on les laisse égoutter et on les farine pour les faire frire; on sert avec une garniture de persil frit.

Quelquefois, au lieu de les fariner, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un verre de vin blanc et du sel ; que la pâte ne soit pas trop claire, il faut qu'elle file un peu gras en la versant avec la cuiller.

Escargots de vigne en fricasseé de poulet.

Dans le printemps et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire sortir de leur coquille et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un moyen chaudron, avec de l'eau de rivière : quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure ; quand ils se tirent aisément de leur coquille, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer ; ensuite vous les remettez encore dans une eau claire, pour les faire bouillir un instant ; retirez-les pour les égoutter ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, et les escargots bien égouttés ; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, et qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

CHAPITRE DOUZIÈME

DES OEUFS.

Après la viande, aucun aliment ne fournit une plus grande diversité en cuisine; on compte à peu près deux cents et quelques manières d'apprêter les œufs; les œufs sont donc d'un usage précieux; ils offrent en outre l'avantage d'être la liaison nécessaire de presque toutes les sauces, de tous les ragoûts maigres et d'un grand nombre d'entremets; ils sont de première nécessité dans toutes les espèces de pâtes, soit brisées, soit feuilletées, soit croquantes. Sans œufs, point de pâtisseries, point d'entremets sucrés et surtout point d'omelettes.

Les œufs de poule sont les seuls dont on se serve en cuisine, les œufs de cane y sont employés quelquefois, mais c'est à défaut des premiers.

Comme les aliments communiquent leur saveur aux œufs des oiseaux, il faut prendre de grandes précautions pour éviter que les poules prennent une nourriture qui puisse altérer la qualité de leurs œufs. On a observé par exemple que dans la saison des hannetons, les œufs étaient désagréables à manger, que leur

jaune avait une couleur terne; les bourgeons de sapin leur communiquent une odeur de térébenthine: l'orge les rend très-délicats.

Pour reconnaître si les œufs sont frais, il faut les présenter à la lumière d'une chandelle; si les humeurs qu'ils contiennent sont claires, fluides et transparentes, ils sont frais; si le contraire a lieu, ils sont anciens. Un autre moyen consiste à approcher du feu l'œuf qu'on veut éprouver; s'il se recouvre d'une légère humidité, il est frais. Un œuf ancien est, en général, rougeâtre, et fait entendre un certain bruit lorsqu'on le secoue. On vend souvent des œufs conservés dans l'eau pour des œufs frais, et, dans ce cas, ils sont aussi pleins que les autres, mais leur saveur est altérée pour les palais délicats.

Les œufs sont, en général, un aliment sain; mais leurs qualités médicinales dépendent beaucoup de leur préparation. Rien de plus salutaire qu'un œuf frais; rien de plus indigeste qu'un œuf dur. On doit dire cependant des œufs, que, excepté durcis, ils conviennent en général à tous les tempéraments, et que la plupart des estomacs s'en accommodent assez bien.

Les œufs joignent à toutes leurs autres propriétés celle d'être accommodés en très peu de temps, et d'offrir une ressource instantanée, dont les avantages sont inappréciables.

Œufs à la coque.

Faites bouillir de l'eau; lorsqu'elle sera en pleine ébullition, vous mettrez dedans des œufs bien frais et vous laisserez le vase sur le feu pendant deux mi-

nutes. Otez ensuite l'eau du feu le plus promptement possible ; laissez encore vos œufs une minute dans le vase où ils ont cuit pour qu'ils fassent leur lait : ôtez-les alors de l'eau et servez-les recouverts d'une serviette.

Œufs mollets de toutes façons.

Mettez de l'eau dans un poêlon, faites-la bouillir ; mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos ; faites-les bouillir cinq minutes, et les retirez promptement dans l'eau fraîche ; pelez-les tout doucement pour ne les pas rompre ; par ce moyen le blanc sera cuit et le jaune mollet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles ; vous les servirez entiers.

Ces sortes d'œufs se servent avec une sauce blanche, sauce verte, au coulis, aux câpres et anchois, au verjus de grains, sauce Robert, ravigote, avec ragoût de champignons, de truffes, de ris de veau, d'asperges, de cardes-poirées, de céleri, de laitues, de chicorée, en gras et en maigre, etc.

Œufs au miroir.

Garnissez de beurre un plat qui puisse supporter le feu ; posez-le sur un feu doux, et lorsque le beurre commencera à fondre cassez dessus, avec précaution, une quantité d'œufs proportionnée à la grandeur du plat. Salez et poivrez ; ajoutez-y un peu de crême, et servez-les avant que le blanc soit entièrement pris.

Œufs pochés au jus.

Faites bouillir de l'eau légèrement salée et vinai-

grée; cassez des œufs avec précaution et versez-les doucement et successivement dans l'eau bouillante. Au bout de quelques instants le blanc sera pris et en enveloppera le jaune qui demeurera mou. Les œufs étant ainsi pochés, ôtez-les de l'eau avec une cuiller percée: dressez-les sur du jus bien corsé, et mettez sur chacun un peu de gros poivre.

OEufs à la crême.

On met dans un plat de la crême qu'il faut faire bouillir et réduire de moitié; on y met ensuite les œufs avec du sel et du poivre; quelques minutes avant de servir, on passe la pelle rouge dessus.

OEufs au fromage.

Mettez dans une casserole du fromage de gruyère râpé, un peu de beurre, du persil, de la ciboule hachés, du vin blanc; faites bouillir à petit feu en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; mettez ensuite les œufs, remuez sans cesse ce mélange en continuant à le faire bouillir à petit feu. Servez avec une garniture de mie de pain.

OEufs frits.

Faites des omelettes fort minces, bien assaisonnées de poivre, sel, persil et ciboule; roulez-les bien serrées et les coupez en deux. Trempez ces moitiés d'omelettes dans de l'œuf battu, roulez-les dans la mie de pain; faites-les frire et servez-les avec accompagnement de persil frit.

OEufs à la tripe.

Faites un roux, ajoutez-y des oignons coupés en pe-

tits morceaux et du beurre ; mouillez avec du bouillon. Lorsque les oignons sont cuits, on met dessus des œufs durs coupés en tranche, on les assaisonne de poivre, sel et vinaigre, on fait bouillir le tout pendant quelques secondes, et l'on sert à courte sauce.

OEufs au gratin.

On garnit le plat sur lequel on doit servir, d'un gratin fait avec de la mie de pain, du beurre, des jaunes d'œufs, un anchois, du persil, de la ciboule, une échalote. Le tout haché et mêlé, on pose le plat sur un feu doux; lorsque le gratin commence à s'attacher, on casse les œufs dessus, on les assaisonne de poivre et de sel ; on passe la pelle rouge dessus, et l'on sert.

OEufs en salade.

On met de la laitue hachée au fond d'un plat, on pose dessus des œufs durs coupés en deux ; et autour de la fourniture de salade. On sert avec l'huilier.

OEufs brouillés.

Battez des jaunes d'œufs, passez-les à l'étamine; mettez-les dans une casserole, avec du beurre, du velouté, du poivre et du sel. Posez le tout sur le feu et tournez jusqu'à ce que les œufs soient pris. Il faut les servir aussitôt.

On peut aussi casser des œufs daus une casserole, y joindre du beurre, les tourner sur le feu, et lorsqu'ils sont pris les dresser avec des croûtons autour. Cette dernière méthode est la plus généralement adoptée.

OEufs bouillés aux pointes d'asperges.

On coupe des pointes d'asperges cuites, on les bat avec des œufs que l'on fait prendre sur un feu doux; ensuite on les dresse et on sert avec une garniture de pointes d'asperges.

On emploie les mêmes procédés pour faire des œufs brouillés aux petits pois, aux choux-fleurs, aux concombres et au jambon ; on sert ces derniers avec une garniture de croûtons.

OEufs à la neige.

Cassez des œufs, et séparez les blancs des jaunes; fouettez les blancs. Dès qu'ils sont pris, on y ajoute du sucre en poudre et de l'eau de fleur d'oranger. On met d'autre part, dans une casserole, du lait, du sucre et de la fleur d'oranger. Lorsque le lait commence à bouillir, on y met pocher les blancs que l'on fait ensuite égoutter sur un tamis; puis on délaye les jaunes, on les verse dans du lait et on les remue sur le feu, avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'ils commencent à se lier; alors on les passe à l'étamine, et, après avoir dressé les blancs, on verse ce mélange dessus.

Omelette au naturel.

Prenez la quantité d'œufs que vous jugerez convenable, cassez-les dans un vase et assaisonnez-les de sel fin : mettez-y un peu de lait ou d'eau; battez-les avec soin et rappelez-vous que plus ils seront battus, plus votre omelette sera légère; faites fondre du beurre dans une poële sans qu'il chauffe, versez-y vos œufs en continuant de les battre, faites-les cuire en

secouant la poêle de façon à les détacher du feu, lorsque votre omelette sera cuite et de belle couleur glissez dessous un petit morceau de beurre. Retournez votre omelette si vous le jugez convenable : on se contente ordinairement de la plier en deux, en la mettant sur un plat; de cette manière elle est moins sèche et par conséquent plus délicate.

Omelette aux fines herbes.

Préparez votre omelette comme pour la faire cuire au naturel, et ajoutez à l'assaisonnement des fines herbes hachées très-menu. Faites cuire et dressez comme nous venons de l'indiquer à l'article précédent.

Omelette aux truffes.

Faites une omelette au naturel, quand elle sera cuite versez au milieu un ragoût de truffes. Dressez votre omelette en la pliant sur un plat.

Omelette au lard.

Coupez par petits lardons du lard de poitrine, faites-le revenir dans la poêle avec du beurre. Dès que le lard sera bien jaune, vous verserez dessus les œufs battus comme il est dit pour l'omelette au naturel.

Omelette aux rognons.

Faites sauter des rognons dans du beurre avec du sel et du poivre, et jetez-les dans des œufs battus comme pour l'omelette au naturel. Finissez comme pour cette dernière.

Omelette aux champignons.

Prenez une certaine quantité de champignons que

vous émincerez ou hacherez à votre volonté, battez-les bien avec vos œufs et faites cuire votre omelette dans la poêle comme nous l'avons indiqué aux articles ci-dessus.

Au lieu de battre les champignons avec les œufs, on peut en faire un ragoût et opérer avec les champignons de la même manière que pour l'*omelette au rognon de veau.*

Omelette aux pointes d'asperges.

On procède de la même façon que pour les champignons. (*Voyez* cet article.)

Omelette à l'oseille.

Prenez de l'oseille, laitue, cerfeuil, que vous épluchez, lavez et hachez; mettez cuire avec du beurre, sel, poivre; en finissant, une liaison de trois jaunes d'œufs, avec de la crême et un peu de muscade; faites une omelette de dix ou douze œufs, comme à l'ordinaire, et cuite de belle couleur; mettez la farce dessus avec quelques croûtons de pain passés au beurre; prenez le plat que vous devez servir, que vous mettez sur la poêle, renversez l'omelette proprement, servez.

Omelette soufflée.

Cassez des œufs en ayant soin de séparer les blancs des jaunes à part. Battez les jaunes avec du sucre en poudre et du zeste de citron haché bien fin; fouettez les blancs en neige et les mêlez avec les jaunes. Mettez ensuite du beurre dans une poêle sur un feu peu ardent; dès que le beurre sera fondu, vous y joindrez

les œufs. Remuez l'omelette ; lorsqu'elle commencera à prendre, vous la servirez sur un plat beurré que vous poserez sur des cendres rouges; semez dessus du sucre en poudre; couvrez-la avec le four de campagne très-chaud. Aussitôt qu'elle est montée et de belle couleur, on la sert.

Omelette au sucre.

Battez des œufs avec un peu de zeste de citron et du sucre en poudre; faites cuire cette préparation comme l'omelette au naturel. Dressez l'omelette en chausson sur un plat couvert de sucre en poudre; semez du sucre en poudre par-dessus, et faites glacer avec une pelle rouge.

Omelette au rhum.

Faites une omelette au sucre comme il est dit à l'article précédent; dressez-la, arrosez-la de rhum; mettez-y le feu et servez.

Soufflé au riz.

Mêlez et battez ensemble des jaunes d'œufs, de la farine de riz, des macarons pilés, des blancs d'œufs battus à part en neige, de la vanille. Dressez le tout sur une tourtière beurrée que vous posez sur un feu doux et que vous couvrirez avec le four de campagne. Au moment de servir, semez sur le soufflé du sucre en poudre.

CHAPITRE TREIZIÈME

—

DES LEGUMES

Petits pois à la bourgeoise.

Mettez des pois dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil et une laitue coupée en quatre, un peu de sel; faites-les cuire dans leur jus, à très-petit feu; avant de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs · faites lier sur le feu, sans bouillir.

Petits pois au sucre.

Mettez dans une casserole du beurre et des pois bien fins; faites cuire à petit feu, et ajoutez pendant la cuisson du sucre en poudre. Les pois étant bien cuits, liez avec un jaune d'œuf et un peu de crême.

Petits pois à l'anglaise.

Mettez des pois dans de l'eau bouillante, ajoutez du sel; quand ils seront cuits, égouttez-les, dressez-les et posez dessus des petits pains de beurre.

Haricots verts.

Après les avoir épluchés et lavés, faites-les cuire

dans de l'eau bouillante ; ajoutez du sel ; pour servir, égouttez-les, mettez-les dans de l'eau froide, égouttez-les une seconde fois, et les mettez sur le feu avec du beurre et des fines herbes. Lorsqu'ils seront bien chauds, servez.

Haricots au jus.

Faites cuire des haricots dans de l'eau et du sel, égouttez-les et sautez-les dans un roux mouillé avec du jus, et auquel vous ajouterez du sel et du poivre.

Haricots blancs nouveaux.

Faites-les cuire dans de l'eau et du sel, égouttez-les, sautez-les sur le feu avec du beurre et des fines herbes, un filet de vinaigre, du sel et du poivre.

Haricots blancs au gras.

Faites-les cuire de la même manière que les haricots blancs nouveaux ; sautez-les dans du lard fondu ; mouillez-les avec du jus de veau.

Coulis ou purée de lentilles.

Faites cuire des lentilles dans du bouillon ; passez le tout à l'étamine, assaisonnez de sel et poivre.

Lentilles à la maître-d'hôtel.

Après avoir fait cuire des lentilles dans de l'eau et du sel, égouttez-les et sautez-les sur le feu avec du beurre, des fines herbes, du sel et du poivre.

Fèves de marais.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un

bouquet de persil, un peu de sarriette. Faites revenir le tout ; ajoutez ensuite une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon. Quelques instants avant de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs.

Les fèves que l'on veut manger dans leurs robes se font cuire de la même manière que les précédentes, seulement on les fait blanchir avant de les faire cuire.

Choux au petit lard.

Coupez un chou par quartiers ; faites-le blanchir dans de l'eau ; ajoutez du petit lard coupé par morceaux tenant à la couenne. Après avoir fait égoutter le chou, ficelez-le et mettez-le, ainsi que le lard avec lequel il a blanchi dans une braisière ; mettez-y en même temps la viande sur laquelle vous voulez servir les choux. Ajoutez du sel, du poivre, du persil, des clous de girofle, quelques racines, et mouillez avec du bouillon. Lorsque la viande et les choux seront cuits, dressez-les et posez le lard sur les choux.

Choux à la bourgeoise.

Après avoir fait bouillir un chou dans de l'eau et du sel, vous le mettrez dans de l'eau froide, ensuite pressez-le sans en rompre les feuilles ; ôtez-les les unes après les autres, et mettez à chacune un peu de farce ; remettez ensuite les feuilles l'une sur l'autre, comme si le choux était entier ; ficelez-le partout et faites-le cuire dans du bouillon avec du lard et quelques racines ; pressez-le légèrement pour en faire sortir la graisse ; coupez-le en deux, dressez-le sur le plat, et mettez par-dessus une sauce espagnole.

Choux à la crème.

Émincez et faites blanchir des choux dans de l'eau et du sel ; lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, vous les rafraîchirez et presserez. Ensuite, entr'ouvrez-les avec un couteau ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre ; faites revenir le tout, ajoutez un peu de farine, mouillez avec de la crême, laissez réduire et servez.

Choucroute.

Mettez dans un baquet de gros choux blancs coupés en tranches fort minces, laissez-les de douze à vingt-quatre heures tout au plus et les pressez fortement pour en faire sortir l'eau par une ouverture pratiquée au baquet ; ayez un tonneau défoncé d'un côté, garnissez le fond d'une couche de sel, mettez par-dessus une couche de choux, puis une couche légère de sel, un peu de poivre et quelques grains de genièvre, puis des choux et ainsi de suite ; couvrez le tout d'un couvercle de bois qui puisse entrer dans le tonneau, chargez-le d'une centaine de livres au moins ; lorsque les choux auront rendu beaucoup d'eau et qu'il se sera formé une croûte dessus, vous pourrez vous servir de la choucroute ; ayez soin de charger le couvercle chaque fois que vous en retirerez, et nettoyez les tours du tonneau ; couvrez-le exactement d'un linge mouillé pour que l'air n'y pénètre pas : ne laissez de saumure que ce qu'il en faut pour couvrir les choux.

Faites dessaler la choucroute pendant quelques heures avant de vous en servir, et la faites cuire au

beurre ou à la graisse; servez avec du petit salé, du saucisson ou du jambon.

Choux-fleurs.

Faites-les cuire à moitié dans de l'eau et du sel; faites-les achever de cuire dans une eau blanche composée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre et du sel.

Carottes au beurre.

Dressez-les sur une sauce blanche, ou servez-les au naturel avec l'huilier; ou bien encore sautez-les dans une casserole avec du beurre et des fines herbes.

Coupez des carottes en long; faites-les blanchir dans l'eau avec du sel et du beurre; quand elles seront cuites, vous les égoutterez et les mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel, du poivre; sautez-les sur le feu; versez plein une cuiller à bouche de velouté, ou bien de l'eau seulement, afin que le beurre ne tourne pas en huile. Lorsqu'elles seront sur le point de bouillir, dressez-les et servez.

Céleri.

Quand il est blanc et bien tendre, il se mange en salade. Il se sert aussi en ragoût avec de la viande; à cet effet, mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante; ensuite mettez-le dans de l'eau fraîche; faites-le égoutter, et faites-le achever de cuire dans du bouillon et du coulis; assaisonnez-le de sel, poivre; et dégraissez-le avant de servir.

Céleri au velouté.

Après avoir épluché, lavé et coupé du céleri par petits morceaux, vous le ferez blanchir, puis vous le hacherez et le mettrez dans une casserole avec du beurre, un peu de sel, poivre et muscade râpée. Ajoutez du velouté et du bouillon ; faites réduire, et servez-le avec des croûtons autour.

Navets glacés.

Coupez et tournez des navets dans toute leur grosseur ; mettez-les dans une casserole, avec du beurre, et faites-leur prendre couleur ; ensuite mettez-les dans une autre casserole, avec du velouté, du bouillon, du jus, un peu de sel, du gros poivre et un petit morceau de sucre. Faites mijoter le tout. Lorsque les navets seront cuits, retirez-les de la sauce que vous laisserez réduire avant de la verser sur les navets.

Laitues pommées et romaines.

Elles se mangent ordinairement en salade. On les emploie aussi pour faire des entrées ; à cet effet, il faut, après les avoir fait blanchir dans de l'eau et du sel, les mettre égoutter et ensuite finir de cuire dans du bouillon, du coulis, du beurre avec du poivre et du sel. Il faut avoir soin de bien les dégraisser avant de les servir.

Chicorée blanche.

On la mange le plus souvent en salade ; mais quelquefois aussi elle sert à faire des ragoûts. Faites-la alors bouillir dans de l'eau pendant une demi-heure ;

après avoir fait égoutter, faites-la achever de cuire dans du bouillon ; ajoutez du beurre manié avec un peu de farine, du poivre et du sel, dégraissez-la et dressez dessus du mouton rôti, soit gigot, épaule ou carré.

Cardes poirées.

Épluchez et lavez les cardes, faites-les bouillir dans de l'eau en les remuant sans cesse, afin qu'elles ne noircissent pas ; mettez-les ensuite égoutter et faites-les bouillir doucement, pendant quelques minutes, dans une sauce blanche, que vous servez sur les cardes, après l'avoir fait lier sur le feu.

Cardons d'Espagne.

Après avoir coupé des cardons de la longueur de trois ou quatre pouces, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau ; mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche pour les éplucher. Achevez de les faire cuire avec du bouillon, dans lequel vous aurez délayé une cuillerée de farine ; mettez-y du sel, des oignons, des racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, un peu de beurre; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon ; faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce, pour qu'ils prennent goût, et servez-les ensuite.

Si vous voulez les servir au maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme nous l'avons indiqué pour les cardes poirées.

Cardons au consommé.

Faites cuire des cardons au blanc; après les avoir

fait égoutter, mettez-les dans une casserole, versez dessus du consommé, en assez grande quantité pour qu'ils baignent dedans; faites bouillir à grand feu. Lorsque le consommé sera aux trois quarts réduit, servez.

Salsifis.

Nettoyez les salsifis et mettez-les à mesure dans de l'eau et du vinaigre blanc; faites-les cuire ensuite avec de l'eau, du beurre, du sel et du vinaigre blanc; quand ils seront cuits, vous les égoutterez et les servirez dans une sauce blanche ou brune.

Salsifis frits.

Faites-les cuire dans une casserole avec de l'eau, du beurre, du sel et du vinaigre blanc; faites-les égoutter, sautez-les dans une sauce blanche, trempez-les dans de la pâte à frire; faites-les frire et servez.

Artichauts.

On les emploie fréquemment en cuisine; ils servent à faire des entremets et à garnir toutes sortes de ragoûts.

Les artichauts se mangent communément après avoir coupé le dessous et coupé à moitié les feuilles de dessus; on les fait cuire dans de l'eau avec un peu de sel et un bouquet de fines herbes; quand ils sont cuits, on les met égoutter et on leur ôte le foin. Servez avec une sauce blanche.

Ces mêmes artichauts, cuits et refroidis, se mangent aussi à l'huile, avec sel, poivre et vinaigre.

Les petits artichauts verts se mangent à la poivrade; on les met sur une assiette avec un peu de glace.

Artichauts à la barigoule.

Coupez-en le vert de dessous et la moitié des feuilles; mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et du poivre, un oignon, des racines, un bouquet garni. Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile, mettez-les ensuite sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole; videz-les de leur foin et mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles; quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons; on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande et de poisson; elles se servent communément pour entremets avec une sauce blanche ou avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre. N'importe à quelle sauce on veuille les manger, il faut les faire cuire d'abord dans de l'eau et du sel.

Asperges en petits pois.

Coupez des asperges par morceaux de la grosseur d'un pois, faites-les blanchir dans de l'eau et du sel, mettez-les dans de l'eau froide; faites-les égoutter; ensuite faites-les revenir dans une casserole, avec du

beurre, du sel et du poivre, ajoutez un peu de farine, mouillez avec du bouillon. Pour servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs.

Potiron en fricassée.

Épluchez et faites cuire le potiron dans de l'eau, mettez-le ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel et poivre ; quand il a bouilli un quart d'heure et qu'il ne reste plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs avec de la crême.

Concombres,

On s'en sert pour les ragoûts, pour les potages gras ou maigres, et on les confit à peu près comme les cornichons.

Concombres à la crême.

Après avoir épluché des concombres, coupez-les par petits morceaux carrés ; mettez-les dans de l'eau bouillante ; ajoutez du sel. Lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, mettez-les dans de l'eau froide, faites-les égoutter, et mettez-les dans une sauce à la crême.

Concombres farcis.

Épluchez et videz des concombres ; emplissez-les de farce cuite ; faites-les cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, des tranches de veau, du thym, du laurier, des carottes et des oignons. Couvrez-les de bardes de lard, mouillez avec du bouillon ; faites cuire à petit feu. Pour servir, dressez-les sur une sauce espagnole réduite.

Épinards.

Après les avoir épluchés et lavés, mettez-les cuire dans de l'eau ; ensuite faites-les égoutter, hachez-les et faites-les bouillir dans une casserole avec du beurre, une pincée de farine et du sel. Mouillez avec de la crême.

Lorsque l'on veut les accommoder au gras, il faut les mouiller avec du jus de veau ou du coulis. On peut aussi les manger au maigre, en y mettant du sucre au lieu de sel.

Pommes de terre à l'anglaise.

Faites cuire des pommes de terre dans de l'eau et du sel ; ensuite épluchez-les, coupez-les par tranches, et sautez-les dans du beurre tiède avec du poivre et du sel.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Elles se préparent et se servent de la même manière que les pommes de terre à l'anglaise, seulement on ajoute au beurre des fines herbes et du jus de citron.

Pommes de terre à la crême.

Faites cuire des pommes de terre dans de l'eau et du sel, ensuite coupez-les en tranches et mettez-les dans une sauce faite avec du beurre, un peu de farine, du sel, du poivre, du persil et de la ciboule bien hachés ; ajoutez de la crême, tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle bouille et servez.

Pommes de terre à la lyonnaise.

Après avoir fait cuire des pommes de terre dans de

l'eau et du sel, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole, versez dessus une purée d'oignons très-claire; ensuite coupez des oignons en tranches, faites-les revenir dans du beurre, ajoutez un peu de farine, du sel, du poivre, un filet de vinaigre; mouillez avec du bouillon et faites cuire à petit feu. Sautez les pommes de terre dans cette sauce et servez.

Pommes de terre à la provençale.

Mettez du beurre dans une casserole; versez dessus trois cuillerées à bouche d'huile, avec le zeste de la moitié d'une écorce de citron, du persil et de la ciboule bien hachés, une petite pincée de farine, du sel, du gros poivre; épluchez des pommes de terre sortant de l'eau bouillante; coupez-les en quatre, remuez-les sur le feu dans l'assaisonnement, sans les faire bouillir; au moment de servir, ajoutez du jus de citron.

Topinambours.

Faites-les cuire dans de l'eau, pelez-les et mettez-les dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Betteraves.

Les betteraves se font cuire dans de l'eau et au four; on les mange en salade et en fricassée. Pour les fricasser, on met dans une casserole, avec du beurre, du persil et de la ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du poivre, du sel, un filet de vinaigre; faites-les bouillir un quart d'heure et servez.

Cornichons.

Brossez des cornichons en ayant soin de ne pas les écorcher; mettez-les dans des pots de grès, avec du poivre long, de la passe-pierre, de l'estragon, des clous de girofle, des petits oignons; faites ensuite bouillir du vinaigre avec du sel, versez-le bien chaud sur les cornichons; recommencez à faire bouillir du vinaigre et à le verser sur les cornichons jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants, ensuite bouchez les pots avec du parchemin.

Champignons, morilles et mousserons.

Les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche; l'on peut en avoir des frais toute l'année. Quant aux morilles et aux mousserons, ils naissent dans les bois, et se trouvent aux pieds des arbres aux mois de mars et d'avril. Ils entrent dans une infinité de sauces et ragoûts.

Pour avoir des morilles et des mousserons toute l'année, il faut les faire sécher; après avoir ôté le bout de la queue et les avoir lavés, vous les faites bouillir un instant dans l'eau; quand ils sont égouttés, vous les mettez sécher dans un four; étant secs, vous les serrez dans un endroit qui ne soit point humide. Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.

Champignons à la crême.

Mettez vos champiguons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude,

un peu de sel et du sucre ; quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crême, ensuite dressez le ragoût sur une croûte de pain frite dans du beurre.

Câpres grosses et fines.

Les grosses servent ordinairement pour les sauces où il faut des câpres hachées ; les fines s'emploient toujours à garnir des salades cuites et à mettre dans les sauces.

Capucines.

On s'en sert pour orner les salades.

Truffes.

Elles se mangent ordinairement cuites dans du vin et du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, racines et oignons ; on ne les met cuire dans ce court bouillon qu'après les avoir fait tremper dans de l'eau tiède et frottées avec une brosse ; quand elles sont cuites, on les sert sous une serviette.

Elles sont excellentes dans toutes sortes de ragoûts, soit hachées ou coupées en tranches, après les avoir pelées.

Truffes à la maréchale.

Lavez et frottez des truffes avec une brosse ; mettez chacune, assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une marmite sans aucun mouillement, cuire à petit feu pendant une heure, et servez-les chaudes.

Thym, laurier, basilic, sarriette et fenouil

Le thym, laurier, basilic, servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes ; la sarriette ne sert guère que pour les fèves de marais; le fenouil sert pour les ragoûts ; on le fait cuire un moment dans l'eau ; quand il est égoutté, on le met sur la viande qui lui est destinée, sans qu'il trempe dans la sauce.

Cresson alénois, cresson de fontaine, cerfeuil, estragon, baume, corne de cerf et pimprenelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde ou chapon cuit à la broche ; on l'assaisonne de sel et de vinaigre.

Le cresson alénois, le cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf et la pimprenelle servent pour les garnitures de salades ; l'on fait aussi avec de petites sauces vertes.

Mettez, en général, peu de baume et d'estragon dans les ragoûts ; ces herbes étant d'un plus haut goût que les précédentes, on les fait bouillir un instant dans de l'eau ; ensuite, après les avoir hachées très-fines, on les met dans du coulis pour s'en servir au besoin.

Ail, rocambole, échalote.

On ne s'en sert habituellement que pour mettre dans des sauces d'un haut goût.

CHAPITRE QUATORZIÈME.

PATISSERIE.

Afin de ne pas multiplier les chapitres, nous avons classé à la fin de celui-ci beaucoup d'articles qui n'appartiennent pas précisément à la pâtisserie; mais qui s'y rattachent cependant de manière à ce qu'il ne résulte de ce procédé aucune confusion ; tels sont le pudding, les beignets, les charlottes, etc.

Pâte à dresser.

Prenez un litre de farine, demi-livre de beurre, quatre jaunes d'œufs, deux blancs, demi-once de sel, un peu d'eau. Pétrissez le tout ensemble et incorporez bien ; laissez reposer une demi-heure.

Pâte brisée.

C'est la même pâte que la précédente, avec ces différences qu'on y met une quantité double de beurre et un œuf de plus par litre de farine. Il faut la tenir plus molle; elle s'emploie pour diverses espèces de gâteaux.

Pâte feuilletée.

Prenez un litre de farine, une demi-once de sel, un blanc d'œuf, un verre d'eau, gros comme un œuf de beurre. Pétrissez à la main. Après un quart d'heure, aplatissez, étendez dessus une demi-livre de beurre, ployez les deux bouts pour renfermer le beurre dedans. Laissez reposer une demi-heure ; donnez-lui deux tours au rouleau. Reposez vingt minutes. Donnez deux tours encore et servez-vous-en.

Pâtés froids.

Chauffez le four en proportion de la grosseur. Les grosses pièces doivent être, ainsi que la farce, cuites à moitié dans une braise. Le jambon aux trois quarts. Toutes les pièces seront lardées et épicées.

Servez-vous de pâte à dresser ; si la croûte prend trop de couleur, entourez-la d'un papier beurré.

Pâtés chauds.

Prenez de la pâte feuilletée ; emplissez de godiveaux et autres garnitures cuites aux trois quarts, avec épices, et enfournez. Les écrevisses se placent dans le pâté au moment où on le retire du four.

Les tourtes, vole-au-vent, se font de la même manière. Quand on veut que la pièce ait plus de consistance, on se sert de pâte brisée.

Petits pâtés.

Aplatissez de la pâte feuilletée de l'épaisseur et diamètre d'une pièce de cinq francs pour chaque petit pâté. Mettez au milieu gros comme une noix de ha-

chis de veau, volaille et graisse de bœuf. Recouvrez d'un morceau de pâte plus mince; dorez et enfournez.

Gâteau d'amandes.

Pesez un nombre d'œufs avec leurs coquilles, prenez même poids de farine, même de beurre, même de sucre râpé. Pilez même poids d'amandes douces, ajoutez un peu de zeste de citron. Employez les œufs, blanc et jaune, pilez le tout dans un mortier pour obtenir une pâte. Beurrez le fond d'une tourtière et faites cuire à petit feu dessus et dessous.

Gâteau de Savoie.

Prenez huit œufs, une livre de sucre, une demi-livre de farine; cassez les œufs et séparez les jaunes avec un peu de fleur d'oranger et battez le tout ensemble. D'autre part fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige. Mêlez bien le tout; versez-le dans un moule bien beurré, et mettez-le au four doux.

Nougat.

Trois quarts d'amandes douces, un quart d'amères. Dix minutes dans l'eau bouillante, ôtez la peau, faites sécher et coupez-les en petits morceaux. Pilez du sucre à poids égal et faites-le cuire à caramel (blond foncé); jetez vos amandes dedans et remuez; retirez du feu avant que la couleur se fonce. Frottez d'huile toutes les parois intérieures d'une casserole, et placez-y par couches minces vos amandes. Cette opération demande à être faite très-vite. Renversez ensuite sur un plat.

Brioches.

Pétrissez de la farine avec un peu de levure de bière et d'eau chaude. Que votre pâte soit très-molle ; laissez-la lever, une demi-heure en hiver, point en été. Pétrissez deux tiers en sus de farine avec sel pilé, œufs, beurre, eau tiède. Étendez cette pâte, jetez dessus celle qui est levée, repétrissez le tout ensemble, enveloppez d'une serviette, laissez reposer huit heures. Faites ensuite vos brioches avec cette pâte, que vous mouillerez pour la façonner, et mettez au four.

Biscuits en caisse et à la cuiller.

Cinq œufs, une livre un quart de sucre en poudre, trois onces de farine, fleur d'oranger pralinée, hachée avec zeste de citron râpé dans le sucre. Battez le tout. Les blancs d'œufs doivent être battus à part, jusqu'à leur plus forte consistance. Mêlez le tout, et remplissez rapidement les caisses de papier disposées d'avance. Glacez le dessus en saupoudrant de sucre avec un tamis. Faites cuire au four à une chaleur très-douce.

Pour les biscuits à la cuiller, on répand simplement de la pâte avec une cuiller sur des feuilles de papier blanc que l'on enfourne.

Massepains et macarons.

Prenez une livre d'amandes douces, une livre de sucre et quelques amandes amères. Jetez les amandes dans l'eau bouillante, afin d'en ôter facilement la pellicule ; pilez-les dans un mortier, et faites-en une pâte très-fine, en jetant dessus de temps en temps un peu de blanc d'œuf; cela fait, clarifiez le sucre : retirez en-

suite votre pâte d'amandes ; enlevez votre bassine de dessus le feu, et y versez votre pâte d'amandes ; remettez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez sans discontinuer pour que la pâte ne brûle pas. Vous jugerez que votre pâte est bien faite lorsque, après en avoir mis un peu sur le dos de la main, vous pourrez l'enlever sans qu'elle s'y attache; alors mettez-la sur une table saupoudrée de sucre. La pâte étant refroidie, vous l'étendrez de sorte qu'elle n'ait que l'épaisseur d'une pièce de deux francs. Taillez-la par morceaux ronds ou carrés ; posez ces morceaux sur des feuilles de papier, et enfournez au four doux.

Baba.

Prenez un litre de fleur de farine, demi-once de sel, cinq œufs, jaune et blanc, un quarteron et demi de beurre, une pincée de safran en poudre, un quarteron et demi de raisin confit, demi-quarteron de raisin de Corinthe, un peu de levure. Marinez le tout avec un peu d'eau tiède. Mettez cette pâte, molle et bien liée, dans une casserole beurrée, et laissez reposer six heures en hiver, deux en été. Quand elle sera gonflée, faites cuire au four comme la brioche.

Gaufres.

Prenez quatorze onces de farine et six onces de crême fraîche, une livre de sucre en poudre et quatre gros de fleur d'oranger; battez la farine avec la crême; quand il ne reste plus de grumeaux, jetez-y le sucre; ajoutez-y de la crême et mettez l'eau de fleur d'oranger, en sorte que votre mélange soit presque aussi clair que du lait ; faites chauffer le gaufrier et grais-

sez-le avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu dans une casserole de terre ; mettez une cuillerée et demie de mélange pour former la gaufre, et pressez un peu le fer ; posez-le sur du charbon allumé dans un fourneau, et quand la gaufre est cuite d'un côté, vous retournez le fer de l'autre.

Frangipane.

Mettez deux ou trois œufs dans une casserole, autant de farine que les œufs en peuvent boire ; délayez, mouillez avec du lait, laissez cuire un quart d'heure en tournant toujours ; assaisonnez de sucre, fleur d'oranger, macarons écrasés.

Cette préparation sert à garnir des tartes et tartelettes faites avec de la pâte feuilletée.

Pâte à frire.

Délayez dans l'eau tiède où vous avez fait fondre un peu de beurre, une quantité de farine avec du sel. Ajoutez petite quantité d'huile, mettez blancs d'œufs battus en neige, remuez et employez dans la journée.

Beignets de pommes.

Pelez, coupez en rondelles en ôtant le cœur, marinez dans l'eau-de-vie avec sucre et citron ; passez dans la pâte et faites frire de belle couleur.

Les beignets de pêches et d'oranges se font de la même manière.

Pets de nonne.

Mettez dans une casserole deux demi-setiers d'eau, sucre, zeste de citron. Faites bouillir un quart d'heure ; ôtez le citron, saupoudrez de farine en tournant avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte soit cuite, demi-heure au moins. Tirez du feu, cassez-y un œuf, tournez pour l'incorporer parfaitement. Prenez-en la grosseur d'une noix pour chaque, et jetez dans la friture bouillante.

Charlotte de pommes.

Coupez des tranches de mie de pain très-minces, et garnissez-en un moule bien beurré, tant au fond que sur les parois. Remplissez le moule avec de la marmelade de pommes (Voyez *Marmelades*, au chapitre de l'office). Recouvrez la marmelade avec des tranches de mie de pain, de manière à ce que cette marmelade soit bien enfermée de toutes parts par le pain. Mettez le moule ainsi rempli sur un feu doux, et couvrez-le avec un four de campagne bien chaud. Lorsque la charlotte aura pris une belle couleur, renversez-la sur un plat, et la servez sur-le-champ.

Pudding à la pâte.

Faites une bouillie épaisse, avec farine, lait et sel. Retirez, ajoutez du beurre et sucre, jaunes d'œufs en quantité, moitié autant de blancs. Battez, mêlez, versez dans une timbale. Feu dessous, feu dessus. Laissez cuire pendant une demi-heure.

Pudding à la moelle.

Écrasez quatre onces de biscuit dans un verre de

lait, mêlez huit jaunes et quatre blancs d'œufs battus séparément. Ajoutez deux onces de sucre en poudre, moelle de bœuf hachée, un petit verre d'eau-de-vie, un de vin de liqueur, de l'eau de fleur d'oranger, une cuillerée de fécule. Faites bouillir et épaissir. Versez dans une timbale, et comme ci-dessus.

CHAPITRE QUINZIÈME

DE L'OFFICE.

Blanc-manger.

Jetez dans l'eau bouillante une demi-livre d'amandes, dont un quart d'amandes amères. Retirez aussitôt et enlevez la peau. Essuyez. Réduisez en pâte dans un mortier, en y mêlant peu à peu une cuillerée d'eau froide. Mêlez ensuite avec deux onces d'eau, passez dans un linge, et ajoutez un quarteron et demi de sucre en poudre. Battez légèrement six blancs d'œufs, versez dessus le lait d'amandes; mettez à un feu doux, et fouettez de manière à former crême.

Crême à la fleur d'oranger.

Une demi-livre de sucre, deux pintes de lait, faites bouillir. Retirez, ajoutez douze jaunes et trois blancs d'œufs bien battus; plus, six cuillerées de fleur d'oranger. Faites prendre au bain-marie.

Crême au café.

Procédez comme à l'article précédent sans mettre

de fleur d'oranger. Faites brûler du café en grains et jetez-le brûlant dans la crême. Retirez ces grains au bout d'un quart d'heure, et faites prendre la crême au bain-marie.

Crême au chocolat.

Procédez comme ci-dessus ; jetez du chocolat râpé dans la crême, et laissez bouillir un instant.

Les petits pots de toutes sortes de crêmes se font de la même manière, avec cette différence qu'avant de faire prendre la crême on la verse dans de petits pots qu'on met ensuite au bain-marie.

Crême fouettée.

Battez de la crême avec une demi-livre de sucre en poudre, un blanc d'œuf battu et une cuillerée de fleur d'oranger par pinte, fouettez le tout ; quand le tout forme une masse compacte, on le dresse sur un plat, et on le décore de petits morceaux d'orange et d'angélique.

Glaces.

Toutes les espèces de glaces à la crême se font comme les crêmes au chocolat, au café, etc., dont nous venons de parler, avec cette différence qu'au lieu de faire prendre la composition au bain-marie, on la verse dans une sorbetière d'étain ; on entoure cette sorbetière de glace pilée mêlée de sel ou de salpêtre, et on donne à la sorbetière un mouvement rapide de rotation sur elle-même. De temps en temps on en ôte le couvercle pour détacher la composition qui s'attache aux parois intérieures, et à mesure que cette com-

position se solidifie, on la remue fortement avec une spatule.

Les glaces aux fruits se font de la même manière. Au lieu de crême, c'est le jus d'un fruit quelconque qu'on mêle avec du sucre, et qu'on fait glacer comme nous venons de le dire.

Compote blanche de pommes.

Coupez par moitié des pommes de reinette, dont vous ôterez la peau et les pepins; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, et du sucre; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans un compotier; faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il devienne collant, et versez-le sur les pommes.

Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de vigoureuse et de Saint-Germain.

Faites blanchir des poires dans de l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans de l'eau froide, et pelez-les. Faites bouillir du sucre et un peu d'eau dans une poêle, avec les poires et une tranche de citron, ôtez les poires dès qu'elles sont cuites, faites réduire le sirop et versez-le sur les poires.

Les compotes de poires de rousselet et de blanquette se font de la même manière, excepté qu'il faut les laisser entières.

Compote de coings.

Coupez des coings et ôtez-en les cœurs; faites-les blanchir comme les poires de bon chrétien; enlevez la pelure; mettez-les ensuite dans une poêle, avec du

sirop de sucre et du jus de citron ; laissez achever de cuire les coings; arrangez-les dans le compotier et versez dessus le sirop un peu épais.

Compote de cerises.

Coupez le bout des queues des cerises et mettez-les dans une poêle avec de l'eau et du sucre; mettez-les sur le feu et leur faites faire deux ou trois bouillons couverts; arrangez-les ensuite dans un compotier, versez le sirop par-dessus, et les servez froides.

Compote de fraises.

Faites cuire du sucre dans l'eau; laissez bouillir jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; il faut avoir soin de le bien écumer. On y met des fraises pas trop mûres, épluchées, lavées et bien égouttées. Otez le sirop de dessus le feu, afin qu'il reste quelques minutes sans bouillir, remettez-le sur le feu et quand il aura bouilli quelques instants retirez-le définitivement.

Compote de groseilles.

Faites un sirop bien fort; mettez-y des groseilles lavées et épluchées; faites-leur faire trois bouillons couverts; ôtez-les du feu, écumez-les avant de les dresser dans le compotier.

Compote de framboises.

Elle se fait de la même manière que la compote de fraises, excepté qu'il ne faut pas laver les frambroises.

Compote d'abricots.

Faites blanchir des abricots dans l'eau bouillante;

quand ils seront mollets, retirez-les avec une écumoire; mettez-les dans de l'eau fraîche. Faites bouillir du sucre dans l'eau; mettez-y les abricots; faites-les bouillir quelques minutes, écumez-les, et mettez-les dans le compotier. Cassez les noyaux; faites blanchir les amandes, et posez une moitié sur chaque moitié d'abricot. Ces derniers doivent être coupés en deux.

Compote de pêches.

Elle se fait de la même manière que la compote d'abricots.

Compote de prunes de reine Claude, de mirabelle, de perdrigon et autres.

Faites blanchir des prunes dans de l'eau; quand elles seront bien molles sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire et les mettez dans de l'eau fraîche; mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié sur un petit feu, qu'elles puissent frissonner et devenir bien vertes, et servez-les froides.

Compote de citrons, oranges.

Il faut les couper par petits morceaux, et les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts; vous les retirez avec une écumoire, et les mettez dans l'eau fraîche. Faites ensuite un petit sirop avec de l'eau, du sucre, vous mettez les écorces dedans pour les faire mijoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, et servez froid.

Marmelade d'abricots.

Coupez, le plus mince possible, des abricots pas

trop mûrs, et mettez-les à mesure dans un chaudron; cassez les noyaux, ôtez-en la peau, et les coupez très fin pour les mettre aussi avec les abricots; ajoutez du sucre en poudre; mettez le chaudron sur un feu clair, remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache. Lorsque les abricots sont aux trois quarts cuits, écrasez les morceaux qui sont restés entiers, remettez la marmelade sur le feu, et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle aux doigts sans trop de résistance.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer; faites-les bouillir avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade; passez cette marmelade au tamis, remettez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle; ensuite pesez-la et mettez bouillir dans de l'eau un poids de sucre égal à celui de la marmelade; faites-le écumer; vous saurez quand il sera cuit en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et après dans de l'eau froide; si le sucre resté à vos doigts se casse net, délayez la marmelade avec le sucre et mettez-la sur le feu, en la couvrant toujours jusqu'à ce qu'elle frémisse; mettez-la dans des pots; quand elle est froide, jetez un peu de sucre fin dessus.

Marmelade de poires.

Mettez des poires de rousselet dans de l'eau, et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elle soient tendres sous le doigt; ôtez-en la peau et n'en prenez que la chair que vous passez dans un tamis; mettez-la sur

le feu et la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher à la poêle; ensuite vous la pesez et mettez autant de sucre dans une poêle avec un peu d'eau; faites bouillir et écumer; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant, il s'enlève de longues étincelles qui se tiennent ensemble; mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, et quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Marmelade de pommes.

Elle se fait de la même manière que la marmelade de poires.

Raisiné.

Égrenez du raisin; écrasez-le, et mettez-le à mesure dans un chaudron que vous poserez sur un feu clair; à mesure qu'il bout, ôtez-en les pepins avec l'écumoire, laissez-le réduire et diminuez le feu graduellement. Remuez-le souvent avec une spatule de bois, de crainte qu'il ne brûle. Retirez-le ensuite et passez-le dans un linge blanc, en le pressant bien fort avec les mains; cela fait, remettez-le sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons en le tournant continuellement jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance, et retirez-le du feu pour le mettre dans des terrines. Quand le raisiné sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots; il faut les laisser découverts cinq ou six jours, et les couvrir ensuite de papier. Si le papier se moisit, vous l'ôterez, et en remettrez

d'autre ; vous continuerez jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée, alors il ne se gâte plus s'il est bien cuit.

Confitures de gelée de groseilles.

Faites clarifier du sucre ; lorsqu'il sera assez cuit, ce que vous connaîtrez si, après avoir trempé et retiré l'écumoire du sirop et soufflant dessus, le sucre vole, mettez-y alors les groseilles que vous aurez préalablement écrasées et passsées au tamis. Laissez bouillir le tout pendant quelques instants et mettez ces confitures dans des pots. Il faut avoir soin de mettre dans ces confitures un poids égal de sucre et de groseilles.

Confitures de cerises.

Otez les noyaux et les queues des cerises ; mettez-les dans du sucre préparé de la même manière que pour les confitures de groseilles, remuez-les avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, et mettez-les dans des pots.

Les confitures d'abricots se font de la même manière ; seulement, après avoir cassé les noyaux, on fait blanchir les amandes et l'on en pare les pots.

Abricots à l'eau-de-vie.

Faites blanchir des abricots dans de l'eau bouillante ; ensuite faites-les bouillir dans du sirop quelques minutes ; avant de les ôter de dessus le feu, ajoutez l'eau-de-vie, puis mettez-les dans des pots.

Les cerises, les prunes et les poires à l'eau-de-vie, se font de la même manière.

Café à l'eau.

Mettez du café en poudre dans de l'eau bouillante; remuez-le avec une cuiller, laissez-le clarifier pendant deux heures; ayez soin que le vase qui le renferme soit exactement fermé; tirez-le à clair dans un vase de faïence ou de porcelaine; mais gardez-vous d'en prendre un de fer-blanc. Faites chauffer au bain-marie.

Café à la crême.

Faites chauffer du café et du lait séparément, et servez-les de même.

Café au jaune d'œuf.

Délayez un jaune d'œuf dans du café à l'eau très-sucré; faites chauffer au bain-marie; ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger; remuez-le jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, et servez.

Chocolat.

Délayez-le dans la chocolatière, avec de l'eau bouillante; ensuite faites-le bouillir en ajoutant de l'eau ou de la crême, en tournant sans cesse le bâton à chocolat. Un instant avant de servir faites-le mousser en tournant vivement le bâton.

Thé.

Mettez du thé dans une théière; versez à diverses reprises de l'eau bouillante dessus; servez en même temps que le thé, du lait chaud, du pain et du beurre.

—

CHAPITRE SEIZIÈME

ART DE FAIRE LES HONNEURS D'UNE TABLE.

Il ne suffit pas, pour faire convenablement les honneurs d'une bonne table, de ne rien ignorer de ce qui constitue une politesse exquise; il faut encore, et surtout, être doué d'un excellent appétit. Qu'on se représente, par exemple, une maîtresse de maison au milieu des convives par elle invités ne touchant que du bout des lèvres aux mets qu'elle offre avec grâce et empressement; en vain compte-t-elle sur les ressources de son esprit : si son assiette reste garnie, si elle ne peut que sucer d'un air dédaigneux une aile de perdreau, le mal qu'elle ressent devient aussitôt essentiellement contagieux; le sentiment de bien-être qu'on éprouve en s'asseyant à une bonne table s'éteint promptement; les joies prêtes à éclore s'étiolent, l'esprit s'alourdit; les estomacs se contractent; tout est perdu !

C'est surtout pendant le premier service qu'un matre et une maîtresse de maison doivent donner l'exemple. Malheur à l'amphitryon qu'un estomac faible condamne à une prudente tempérance; l'art du plus grand artiste culinaire du globe ne saurait le sauver.

Mais s'il est à peu près impossible de réparer le mal qui peut résulter, dans ces circonstances, d'un estomac faible, il est possible de le prévenir et de l'atténuer considérablement : les apéritifs offrent, dans ce cas, de nombreuses ressources, et parmi eux il n'en est pas de plus efficace que l'eau de Seltz prise à jeun. Nous connaissons une femme de beaucoup d'esprit qui, chaque fois qu'elle donne à dîner, se prépare à ce grand acte en vidant, au sortir du lit, une bouteille d'eau de Seltz, acte préparatoire qui ne manque jamais d'avoir les résultats les plus satisfaisants. Une de ces amies, l'ayant surprise un jour au moment ou elle ingurgitait avec un rare courage ce puissant apéritif, s'écria en riant :

— Eh ! ma chère, voulez-vous donc vous noyer ?

— Non, ma toute belle, répondit l'aimable femme ; seulement, comme j'ai du monde à dîner, je prépare mes entrées.

Certes, c'est là un grand dévouement ; aussi n'avons-nous pu résister au désir de citer tout d'abord ce grand exemple. Voici, pour le reste, une savante théorie que nous empruntons au spirituel et savant auteur du Code Gourmand :

Il est de rigueur qu'un couvert soit complétement dressé avant l'arrivée du premier convive.

Les différents verres destinés aux changements de vins doivent être placés d'avance : c'est un prospectus nécessaire, d'après lequel chaque soif établit son budget.

Le vin ordinaire doit figurer, en été, dans des carafes de cristal frappées de glace ; il donne ainsi à l'œil ce qu'il ne peut offrir au palais.

Des couverts complets de rechange doivent être disposés d'avance sur le buffet voisin de la table : la vue

d'un arsenal donne toujours du courage aux combattants.

Il est indispensable de calculer la place des convives d'après leurs capacités respectives, pour obtenir un équilibre complet dans toutes les parties de la table.

Il faut avoir soin de placer les bouteilles aux divers centres de gravité de la table, c'est-à-dire devant les plus robustes buveurs.

Il est important que la salle à manger soit parfaitement chaude en hiver ; elle doit être également bien éclairée : mieux vaut un plat de moins et une bougie de plus.

Dans l'impossibilité de servir lui-même tous les mets et de s'occuper efficacement de tous les convives, l'amphitryon place avec dicernement ceux d'entre ses amis sur l'obligeance et l'adresse desquels il peut compter. Général habile, il doit choisir de dignes aides de camp.

L'amphitryon est le roi de la table ; son pouvoir dure autant que le repas, et expire avec lui.

Au dessert, il a droit à une santé au moins, portée par la plus sincère de toutes les reconnaissances, celle de l'estomac.

Prévenant avec les hommes, il peut être galant avec les dames et risquer auprès de celles qui sont jolies un compliment que le sourrire accueille toujours.

En exerçant avec rigueur les lois de l'hospitalité, il veille, en père de famille, au bien-être des estomacs qui se sont confiés à sa sollicitude, rassure les timides, encourage les modestes, provoque les vigoureux.

Il doit toujours s'abstenir de vanter les mets et les vins qu'il offre.

En se levant de table, il jette un coup d'œil scruta-

teur sur les verres. S'ils ne sont pas tous entièrement vides, c'est un avertissement pour lui de mieux choisir, à l'avenir, ou ses convives ou son vin.

A ces sages préceptes nous ajouterons, comme complément, ces aphorismes formulées par l'illustre Brillat-Savarin :

« Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

» Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.

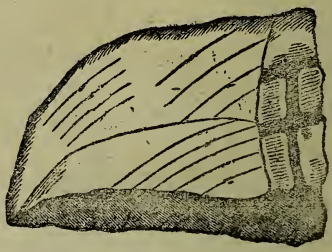
» La maîtresse de maison doit toujours s'assurer que le café est excellent; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

» Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit. »

ART
DE DECOUPER ET DE SERVIR
A TABLE.

—

L'art de découper les viandes ne peut s'acquérir que par la pratique; on en saurait par cœur toute la théorie qu'on n'en serait pas moins gauche lorsqu'il s'agirait d'en faire l'application. Nous nous bornerons donc à consigner ici quelques notions qui seront suffisantes à un amphitryon novice, s'il est doué du feu sacré entretenu si religieusement par les gastronomes vénérables de l'ordre, dont la devise est : savoir manger, c'est savoir vivre.

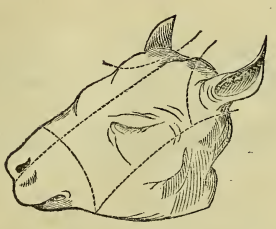


Aloyau.

I. Le bœuf est la viande la plus facile à découper; rôti ou bouilli, il doit être coupé transversalement et en tranches très-minces.

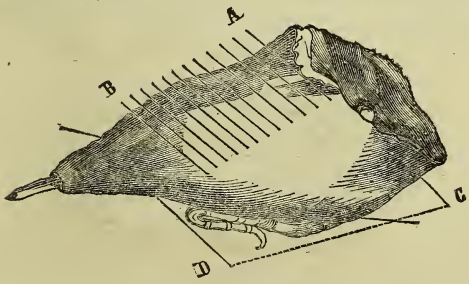
II. Il en est de même du veau. S'il s'agit d'un carré, il faut d'abord lever le filet, puis le rognon, et séparer

ensuite les côtelettes. La tête de veau, à quelque sauce qu'on la serve, est toujours très-facile à découper; il suffit donc de savoir que les yeux, puis les



Tête de veau.

oreilles sont les parties les plus estimées et qu'il faut servir avec chaque morceau de la tête une partie de la cervelle.



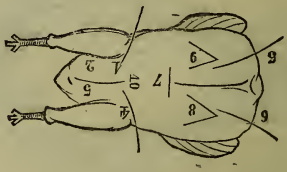
Gigot de mouton.

III. Il en est du carré de mouton comme du carré de veau. Quant au gigot on en saisit le manche de la main gauche; on tient le gigot couché horizontalement, et on coupe dans le même sens des tranches très-minces dans la partie la plus charnue. On peut aussi tenir le

gigot droit, le manche en l'air et couper les tranches dans leur longueur. Ce procédé est plus économique, mais il est moins distingué. L'épaule se découpe comme le gigot.

Cochon de lait.

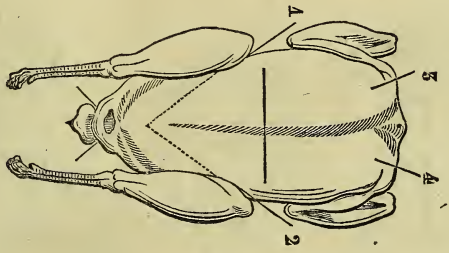
IV. Pour dépecer un cochon de lait, on commence par séparer la tête du tronc; on enlève successivement une épaule et une cuisse du même côté; on détache la peau du corps, afin d'en servir une partie avec chaque morceau, puis on détache les deux autres membres, et on sépare chacun d'eux par quatre morceaux, et les carrés par morceaux de deux côtelettes.



Poulet.

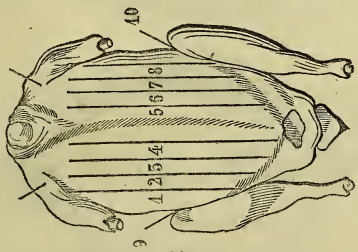
V. Les chapons, poulets ou poulardes étant sur le dos, on saisit l'animal avec la fourchette à la hauteur de la cuisse gauche, et l'on détache l'aile du même côté, puis l'aile droite, les deux cuisses, les filets, le croupion. Les parties les plus estimées sont les ailes, les filets. Les dindons se découpent de la même ma-

nière, mais il faut, après en avoir levé les membres, diviser ces derniers en plusieurs morceaux. Si le dindon est truffé, on sert des truffes avec chaque morceau.



Dindon.

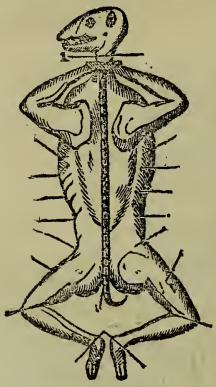
VI. Aux canards et aux oies, on commence par lever les filets qu'on nomme aussi aiguillettes, et qui sont les morceaux les plus estimés, et l'on opère du reste comme pour le dindon.



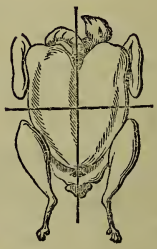
Oie.

VII. *Le gibier-plume* se découpe comme la volaille. Pour le lièvre on commence à le diviser en trois parties; la première section se fait au-dessus des épaules, la seconde à la naissance des cuisses. Le râble se trouve ainsi détaché. On le coupe en plusieurs morceaux ; c'est la partie la plus estimée de l'animal.

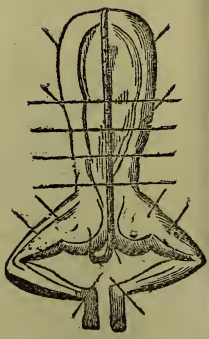
On lève ensuite les membres et on ouvre la tête. Le lapin se découpe comme le lièvre.



Lapin.

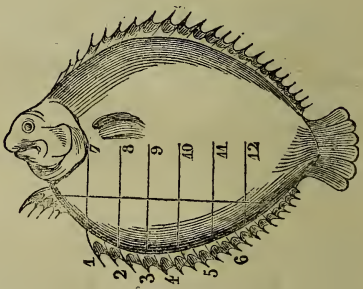


Perdrix.



Lièvre.

Les cailles, les grives, les becs-figues et autres petits oiseaux, seront servis entiers.

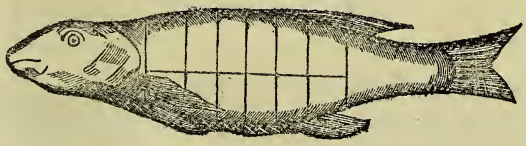


Turbot.

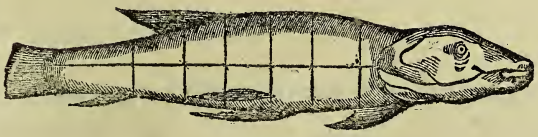
VIII. Il faut bien se garder de se servir d'un couteau pour dépecer le poisson. C'est avec une truelle d'argent qu'on opère : on trace avec le tranchant de la truelle, une ligne longitudinale sur l'animal, on di-

vise ses parties avec le tranchant, puis on enlève les parties latérales avec le plat de l'instrument, et on les fait passer une à une aux convives; un côté servi de la sorte, on servira l'autre côté après avoir enlevé l'arête.

Le turbot, la truite, le saumon doivent être découpés et servis de la même manière. Pour le brochet et la carpe, il faut d'abord trancher sa tête qui est le morceau de distinction, ensuite on pratique de la queue à la tête une ligne assez profonde pour atteindre la grosse arête, et on divise par morceaux en ligne transversale comme pour le turbot, la truite, le saumon, etc., etc.



Saumon.



Truite.

Nous le répétons en finissant, ces instructions pourront être fort peu efficaces; c'est surtout en pareille matière que le goût est un grand maître.

SERVICE DE LA TABLE.

REPAS DIVISÉS EN TROIS SERVICES.

PREMIER SERVICE.

Potages, relevés de potages, hors-d'œuvre et entrées.

DEUXIÈME SERVICE.

Rôtis, entremêts et salades.

TROISIÈME SERVICE.

Dessert.

Le menu d'un repas doit toujours être proportionné au nombre des convives. Voici la composition pour une table de douze couverts et pour une autre de seize.

TABLE DE DOUZE COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Un potage à la julienne.
Une pièce de bœuf pour relevé.

HORS D'ŒUVRE.

Beurre.

Radis.
Olive.
Anchois.

ENTRÉES.

Mou de veau aux truffes.
Canard en hochepot.
Cabillaud à la sauce blanche.
Salmis de perdreaux.

DEUXIÈME SERVICE.

RÔTI.

Dinde aux truffes.

ENTREMÊTS.

Omelette au rhum.
Choux-fleurs à la sauce.
Crême à la vanille.
Gâteau d'amandes.
Une salade.

TROISIÈME SERVICE.

Deux fromages,
Deux biscuits.
Deux confitures.
Deux compotes de fruits.
Quatre fruits nouveaux.

TABLE DE SEIZE COUVERTS ET PLUS.

Pour le milieu de la table un surtout qu'on laissera tout le temps du diner.

PREMIER SERVICE.

Un potage au riz.
Un potage à la julienne.

HORS D'ŒUVRE.

Beurre, radis, olives, anchois.

DEUX RELEVÉS.

Une langue de veau à la broche.
Un saumon grillé.

QUATRE ENTRÉES.

Tête de veau en tortue.
Poulets à la reine.
Canard aux olives.
Bœuf à la mode.

DEUXIÈME SERVICE.

Une dinde truffée.
Un filet de bœuf.

ENTREMÊTS.

Soles frites.
Omelette au rhum.
Beignets de pomme.
Petits pois.
Crême au café.
Une salade.

TROISIÈME SERVICE.

DESSERT.

Deux fromages,
Quatre assiettes : fruit nouveau.
Deux fruits confits.
Deux biscuits.
Deux tartes aux fruits et à la frangipane.
Un nougat.

La composition d'un menu sera chose facile, au moyen de la table des matières placée à la fin de ce volume.

NOTICE SUR LES VINS

Une discussion digne de la plus haute attention, mais que nous ne pouvons qu'effleurer ici, est la question de savoir à quels vins on doit donner la préférence, soit pour le goût, soit pour l'influence sur la santé. Ce dernier article est plus facile à déterminer que l'autre, parce qu'on ne peut asseoir de règles positives pour le goût, dont les sensations sont toujours relatives aux individus. Ainsi, tel gourmet préfère la saveur âpre et mordante de l'austère bordeaux; tel autre, l'aromate délicat du champagne; celui-ci le bouquet généreux du bourgogne; celui-là, l'ardeur spiritueuse des vins du Languedoc. Mais, sans qu'on s'en rende compte à soi-même, ces goûts sont plus fondés qu'on ne pense sur des raisons de santé; et la nature, bonne mère, nous indique, en nous les inspirant, les moyens les plus propres à conserver par eux notre santé. Ainsi, le sanguin sent le besoin d'un vin léger, humectant, tel que le champagne ou le vin du Rhin; le flegmatique, celui d'un vin spiritueux, ardent, qui s'empare du flegme dont il surabonde : tels sont les vins du Languedoc et du Dauphiné. Le mélancolique veut un vin doux qui le restaure promptement, et répande dans son système nerveux une douce hilarité; et c'est pour lui que furent destinés

les vins que produisent l'Italie, l'Espagne, le Roussillon et la Bourgogne ; enfin, il faut au bilieux, ordinairement doué d'un grand appétit et absorbé par la contention d'un travail habituel, un vin généreux, mais dont l'esprit soit enchaîné par une abondante partie extractive ; un vin austère, agissant à la fois comme astringent sur la fibre, et comme dissolvant sur la bile : or, telle est la propriété du bordeaux. Par je ne sais quelle injustice, malheureusement accréditée en une prévention difficile à déraciner, on accuse les vins de ce terroir d'être froids, c'est la calomnie la plus étrange à la fois et la moins méritée. Toutes choses égales d'ailleurs, et abstraction faite de la convenance respective des vins aux divers tempéraments et aux goûts, le bordeaux seul a le privilége exclusif d'être d'une facile digestion, et de laisser la tête calme, quoique bu à haute dose, et d'être transportable aux plus grandes distances ; au lieu que le bourgogne, qui n'émigre que difficilement, exalte facilement la tête et provoque à la galanterie ; de même que le champagne, qu'on ne peut transporter, agite les nerfs et donne de l'esprit... à ceux qui en ont. En un mot, le bourgogne est aphrodisiaque ; le champagne, capiteux ; le roussillon, restaurant ; le bordeaux, stomachique.

Je n'ai point compris nominativement, dans cette division, les vins du Languedoc, de l'Orléanais, ni même les vins du Rhône, parce qu'ils rentrent dans la division générale que nous venons d'indiquer sommairement, et que nous exposerons, avec l'étendue qu'elle mérite, dans l'ouvrage que nous terminons. Reste, maintenant, à fixer l'ordre dans lequel les vins doivent être servis, et c'est l'objet précis de cette instruction rapide, et plutôt vinographique que physiologique. L'usage et la mode, ces deux tyrans du monde, ont plus présidé à cet ordre de service qu'un calcul fondé sur les convenances du goût et de la santé. Cependant il est, en général, convenu que le vin rouge précède toujours l'arrivée du vin blanc, à

moins que le repas ne soit lui-même précédé d'huîtres, dont il est d'usage de saluer le passage par de triples bordées de chablis, ou, si l'on veut y mettre plus de solennité, par des libations de pouilly ou de montrachet, ou mieux encore de sauterne, de langon ou de l'hermitage blanc. Sans ce motif, le vin rouge a seul les honneurs au début du festin. Depuis quelque temps, cependant, l'usage a prévalu de faire précéder ou suivre immédiatement la soupe d'un verre de madère sec, ou même de teinture d'absinthe : on peut quelquefois souscrire à cet usage, mais sans tirer à conséquence pour sa naturalisation. Le vin le mieux indiqué pour le premier service est, sans contredit, le vin de Bourgogne des crus les moins distingués, et que pour cette raison on a désigné sous le nom de *Basse Bourgogne*. Tels sont ceux d'Avallon, Coulanges, Tonnerre, Vermanton, Irancy, Chassagne et Mercurey, et en général les vins connus sous le nom de Mâcon et d'Auxerre. On peut les remplacer à quelques égards par les vins de choix de l'Orléanais, tels que Saint-Denis, Saint-Aï, ou Beaugency. La gradation peut conduire ensuite aux vins de Beaune et de Pomard, et si l'on veut borner ses courses à la topographie bourguignonne on choisit entre le richebourg généreux, le saint-georges odorant, le léger volnay, le chambertin pourpré, et le délicieux la romanée. Si l'on préfère rompre cette monotone hiérarchie, et ranimer son goût en changeant de saveur et de terroir, la Champagne vous offre son aï petillant, son cumière parfumé, et son limpide sillery. C'est après ces vins qu'on peut encore déguster à propos ceux d'un haut goût, et que produit le Dauphiné. Ces vins raniment l'appétit blasé, et relèvent la saveur un peu fade des viandes rôties. Parmi eux se recommandent Château-Grillé, Côte-Rôtie et l'Hermitage. C'est maintenant, c'est lorsque la joie épanouit toutes les figures, et fait encore circuler le rire bruyant parmi les convives, qu'un seul vin a le droit de se montrer, et va produire sur le liquide, déjà sablé, et

qui commence à s'exhaler en propos hasardés, l'effet que produit la goutte d'eau sur le lait bouillonnant : c'est le bordeaux. Voyez la coupe de la sagesse apaiser graduellement ces vociférations ! C'est l'effet du médoc qu'une main discrète versera dans de brillants cristaux qui reflètent l'éclat de cent bougies. Un utile armistice a suspendu l'ardeur des combattants. Les serviteurs empressés desservent, et les pâtisseries sucrées, les crêmes aromatisées, succèdent aux légumes. Languedoc, voilà ton triomphe, que tu partages avec le Roussillon, la Provence et l'Espagne ! Quel est ce vin qui coule en rubis dans ce cristal étincelant ? Quelle est cette topaze liquide qui invite l'œil à l'admirer, la bouche à la savourer ? Rivesaltes, Grenache, Lunel, Malvoisie, Frontignan, Malaga, Xérès, vos noms, unis par la gloire comme par le plaisir, se disputent la préséance, et vos goûts se confondent dans les palais que vous embaumez. Une vapeur bachique s'élève de vos flacons couverts d'une mousse honorable, et vos bouchons vermoulus attestent votre antique origine. Votre alcool dulcifié corrige les dangers des glaces, qu'on s'obstine à servir à la fin des repas, tandis que le goût et la santé s'accordent à n'en indiquer l'usage que quelques heures après. Mais déjà mon odorat est frappé de l'odeur balsamique de la fève de Moka... Arrêtez, c'est maintenant qu'il est permis de vider ce flacon qu'agite la Folie, et dont la brillante écume se fait jour à travers le pouce impoli qui essaie vainement de la retenir captive. Le bouchon a frappé le plafond ; une mousse argentée coule sur les jolis doigts des bacchantes empressées. Buveurs, reconnaissez, non ce champagne trop vanté que l'art corrompt pour satisfaire une mode perfide, sacrifiant ainsi un vin excellent au travers d'en faire un mauvais ; mais le délicieux arbois, qui joint la douceur du condrieux au petillement de l'impétueux aï.

C'est en ce moment seulement que les gourmets, dignes de ce nom, peuvent savourer, à très-petits ver-

res, le tokai, s'il leur fut accordé d'en boire de véritable.

« Sunt pauci quos æquus
« Juppiter amavit. »

Tel est, en raccourci, l'ordre didactique dans lequel les tributs de Bacchus doivent être fêtés. Nous n'avons pu les énumérer tous ; mais on peut juger, par ceux que nous avons mentionnés honorablement, de la place que doivent tenir leurs analogues.

Terminons par deux réflexions dont la méditation seule vaudrait peut-être un long traité sur les vins. La première, c'est que, malgré tout leur luxe et leurs profondes connaissances en agriculture, et même en chimie, les anciens, n'ont, à aucune époque, poussé l'art de la vinification aussi loin que nous. Aristote rapporte que les vins d'Arcadie se séchaient tellement dans les outres, qu'on les enlevait par morceaux, qu'on délayait dans l'eau pour les boire; et certes, cela ne valait pas notre médoc, notre volnay et notre aï sans eau ! Gallien raconte des vins d'Asie, qu'on les suspendait au coin des cheminées dans de grandes bouteilles jusqu'à ce qu'ils eussent acquis la dureté du sel, et qu'ensuite on les fondait dans l'eau pour la boisson. Pline (liv. XIV, chap. 8), en faisant l'éloge des vins qu'on tirait d'Italie, et Athénée, en décrivant les qualités du falerne, ne font point venir l'eau à la bouche, et il paraît qu'à cette époque le meilleur des vins n'était qu'un sirop plus ou moins doux, plus ou moins consistant, et qu'il fallait toujours étendre d'eau. Il n'est point surprenant alors qu'on bût du vin de cent ans, ainsi que l'assure Pétrone (*Falernum opimatum annorum centum*), et même de deux cents ans, ayant la fermeté du miel, selon Pline (*adhuc vina ducentis ferè annis jam in speciem reducta mellis*, liv. XIV, chap. 4); et quand on lit dans Martial le be-

soin où l'on était de rendre fluide par l'eau chaude, puis de passer par la chaux ce cécube si vanté:

« Turbida sollicito transmittere Cæcuba sacco. »

on n'envie plus à ces fiers Romains, auxquels il semble n'avoir manqué que ce genre de luxe et de jouissance, leur falerne, leur sorrento, leur massique, trop bien chantés par Horace. Remarquons, en passant, que la culture des vignes, non moins que la façon du vin, influent autant que le ciel sur sa bonté. Le vin de Crète est aujourd'hui délicieux, et Martial l'appelait *vindemia Cretæ, mulsum pauperis* (lib. I, épig.105); Juvénal, *pingue passum Cretæ* (sat.XIV,v.270.) Strabon trouvait détestable le vin de Samos, qu'on estime aujourd'hui l'un des meilleurs muscats. Faut-il en conclure que les goûts ou les vignobles ont changé?

Une seconde réflexion, c'est que le vin est d'un tel secours comme moyen diététique, que les plus sages des hommes ont loué son usage, et quelquefois même son abus. Salomon a chanté le vin et ses bienfaits, et tous les poëtes, sur ses traces, ont célébré cette liqueur, dont ils ont cru qu'un dieu seul avait pu faire présent aux hommes. Hippocrate, Dioscoride, Avicène, ont enseigné qu'il était bon de s'enivrer une fois par mois; et si l'on pouvait ne regarder ces déréglements que d'un œil philosophique, peut-être, en effet, serait-il permis d'affermir sa constitution par quelques excès très-rares dans le boire et le manger. La secte austère des stoïciens jugeait l'ivresse permise, pour relever la triste humanité de l'abattement et des chagrins qui sont les maladies de l'âme, et l'ordonnait comme on ordonne une médecine, qui n est aussi qu'une indigestion. Asclépiade érigeait en panacée le vin, et, dans son délire sublime, dans sa confiance aveugle pour cette liqueur, il allait jusqu'à l'ordonner aux frénétiques pour les endormir, aux léthargiques pour les ré-

veiller. Hippocrate a dit : *Famem vini potio solvit*. Enfin, Hoffmann, à la fin de sa *Dissertation sur les vertus du vin du Rhin en médecine*, soutient l'utilité du vin dans plusieurs maladies, et va même jusqu'à conseiller de varier le choix des vins selon la nature de l'affection à traiter. Je m'honore de partager complétement cette opinion, et il y a longtemps que j'ai écrit que le meilleur livre aujourd'hui à publier en médecine serait celui-ci : *De l'art de conserver ou recouvrer sa santé par les aliments*. Cette conclusion est un peu sévère et frugale pour la dernière page d'un ouvrage consacré à publier les secrets de l'art culinaire et les mystères de la gourmandise ; mais mon amour pour la vérité et pour l'art que je professe m'a entraîné malgré moi vers ce but, que je ne cherchais pas.

DES SOINS DE LA CAVE.

On doit choisir de préférence une cave placée au nord, ni trop sèche ni trop humide. Les chaleurs et les gelées sont contraires aux vins en tonneaux. Il faut éviter les courants d'air, cependant lorsque les caves sont profondes, ou dans celles qui avoisinent les latrines, les égouts, etc., il convient de les renouveler quelquefois.

Une cave doit être tenue avec beaucoup de propreté.

Il faut de temps en temps visiter les vins en tonneaux et s'assurer qu'ils sont exactement remplis.

Un tonneau nouvellement entré dans la cave sans être collé, doit rester quelques jours au repos sur le chantier, ensuite on le collera. On emploie ordinaire

ment quatre ou cinq blancs d'œufs pour une pièce, et trois au plus pour une feuillette. On bat les blancs d'œufs, on les étend avec environ une demi-bouteille du vin qu'on veut coller, et on les verse dans la pièce par la bonde. On tire la valeur de cinq bouteilles de vin, puis on introduit dans le tonneau, sans l'enfoncer tout à fait un bâton fendu et on remue vivement en décrivant des cercles pendant quelques minutes; après quoi on remplit avec le vin retiré auparavant, et l'on remet la bonde. Après cinq ou six jours de repos, le vin est bon à mettre en bouteilles.

Les bouteilles doivent être parfaitement rincées et égouttées. On les remplit jusqu'à deux pouces du goulot afin de laisser un intervalle entre le vin et le bouchon. On place le bouchon et l'on tape avec la batte et on renverse la bouteille pour s'assurer que le vin ne coule pas. Si l'on veut conserver le vin longtemps, il faut goudronner les bouchons.

Les bouteilles pleines doivent être couchées sur un lit de sable près du mur de la cave, en mettant deux rangs de lattes entre chaque rangée de bouteilles. La seconde rangée sera placée tête-bêche sur la première et ainsi de suite.

TABLE DES MATIÈRES

Pages.

INTRODUCTION. . . . 1

CHAPITRE PREMIER.

Des qualités d'une bonne cuisinière, des soins qu'elle doit apporter dans le ménage et les appartements. 5

CHAPITRE II.

DES POTAGES.

BOUILLON GRAS. . . . 13
Consommé. 14
Potage au pain. 15
Potage au riz. . . . . *id.*
Potage au vermicelle. . . *id.*
Potage à la julienne. . . 16
Potage à la semoule. . . *id.*
Potage à la fécule de pommes de terre. . . . . *id.*
Potage au sagou. 17
Potage aux choux et au porc. *id.*
Potage aux concombres. . 18
Potage aux choux et au fromage. . . . . *id.*
Potage à l'oignon. . . . 19
Potage aux carottes. . . 20
Potage en tortue. . . . *id.*
Potage aux marrons. . . *id.*
Potage à la moelle. . . . *id.*
Potage aux navets. . . . *id.*
Potage à la purée de gibier. 21
Potage à la vierge ou à la reine. . . . . *id.*
Potage ou bisque d'écrevisses. 22
Potage à la purée et aux croûtons. 22
Garbure aux laitues ou à la Villeroi. 23
Potage aux tomates. . . . 24

POTAGES MAIGRES.

BOUILLON MAIGRE. . . 25
Potage aux grenouilles. . 24
Potage à la Faubonne, . . *id.*
Potage aux herbes. . . . *id.*
Potage à la jardinière. . . *id.*
Potage de printemps. . . 26
Potage au lait d'amandes. . *id.*
Potage à la citrouille ou potiron. 27
Potage au lait. . . . . *id.*
Riz au lait. 28
Vermicelle au lait. . . . *id.*
Panade. . . . . *id.*
Potage d'asperges. . . . 29
Potage au fromage. . . . *id.*
Observations. 30

CHAPITRE III.

DES SAUCES.

FONDS, JUS. 31
Liaison. 32
Roux. . . . . *id.*
Sauce grande espagnole. . *id.*
Velouté ou coulis. . . . 33
Sauce piquante. 34
Sauce aux échalotes. . . *id.*
Sauce à la ravigote. . . *id.*
Rémoulade. 35

Pages.
Sauce au blanc. 35
Sauce à la sultane. . . . id.
Sauce à la tartare. . . . 36
Sauce à l'allemande. . . id.
Sauce à l'anglaise. . . . id.
Sauce à l'italienne. . . . 37
Sauce Robert. . . . . id.
Sauce au fumet de gibier. . id.
Sauce à la provençale. . . 38
Sauce à la crême. . . . id.
Sauce à la maître-d'hôtel. . id.
Sauce à la poivrade. . . 39
Sauce au jus d'orange. . id.
Sauce au verjus. . . . id.
Beurre noir. 40
Sauce blanche. . . . . id.
Sauce à la Sainte-Ménehould. . . . . id.
Sauce aux rocamboles. . id.
Sauce béchamel au gras. 41
Sauce béchamel au maigre. id.
Sauce bachique. . . . . id.
Sauce à la poulette. . . id.
Sauce tomate. 42
Sauce aux truffes. . . . id.
Beurre d'anchois. . . . id.
Mayonnaise. . . . . id.
Coulis de poisson. . . . 43

CHAPITRE IV.

GARNITURES ET RAGOUTS.

TRUFFES pour garnitures. 46
Mousserons, champignons et morilles pour garnitures. . . . . id.
Ragoût d'écrevisses pour garnitures. . . . . id.
Garniture de foies gras. . 47
Garniture de laitances. . . id.
Farces cuites. 48
Pâte à frire. . . . . id.

CHAPITRE V.

DU BŒUF

BŒUF bouilli. 49
Pages.
Bœuf en mironton. . . . 50
Hachis de bœuf. . . . . id.
Bœuf en vinaigrette. . . id.
Bœuf à la mode. . . . 51
Terrine à la paysanne. . id.
Langue de bœuf en hochepot. 52
Langue de bœuf à la persillade. . . . . id.
Langue de bœuf en paupiettes. . . . . id.
Langue de bœuf à l'écarlate. 53
Langue de bœuf rôtie. . . id.
Langue de bœuf en daube. 54
Langue de bœuf braisée. . id.
Langue de bœuf à l'italienne. . . . . id.
Langue de bœuf aux cornichons. 55
Langue de bœuf au gratin. id.
Palais de bœuf à la lyonnaise. . . . . id.
Palais de bœuf à la béchamel. 56
Palais de bœuf frits. . . . id.
Palais de bœuf grillés. . . id.
Cervelles de bœuf au beurre noir. 57
Cervelles de bœuf à la sauce piquante. . . . . id.
Cervelles de bœuf à la poulette. . . . . id.
Cervelles de bœuf en matelote. . . . . id.
Cervelles de bœuf frites. . 58
Beefteck. . . . . id.
Entre-côtes. . . . . id.
Charbonnée de bœuf en papillote. . . . . id.
Filet de bœuf rôti. . . . 59
Filet de bœuf braisé. . . id.
Filet de bœuf au vin de Malaga. 60
Filet de bœuf sauté. . . 61
Rognon de bœuf sauté au vin. . . . . id.
Rognon de bœuf à la bourgeoise. . . . . id.
Culotte de bœuf à la braise

Pages.
aux oignons de Hollande. 61
Bœuf au four. 62
Queue de bœuf en hochepot. *id.*
Queue de bœuf à la matelote 63
Queue de bœuf à la Sainte-Ménehould. . . . . *id.*
Gras-double à la poulette. . 64
Gras-double à la lyonnaise. *id.*
Gras-double grillé. . . . *id.*
Foie de bœuf. . . . . *id.*
Cœur de bœuf braisé. . . *id.*
Cœur de bœuf grillé. . . 65
Tétine de vache à la poulette. . . . . *id.*

CHAPITRE VI.

DU MOUTON ET DE L'AGNEAU.

LANGUES DE MOUTON braisées. 66
Langues de mouton en papillotes. 67
Langues de mouton à la broche. . . . . *id.*
Langues de mouton à la poêle. . . . . *id.*
Langues de mouton à la flamande. 68
Langues de mouton à la Sainte-Ménehould. . . *id.*
Cervelles de mouton. . . 69
Carré de mouton à la Conti. *id.*
Carré de mouton à la servante. . . . . *id.*
Carré de mouton à la poivrade. 70
Carré de mouton à l'anglaise. . . . . *id.*
Carré de mouton aux concombres. . . . . *id.*
Carré de mouton à la ravigote. 71
Côtelettes de mouton à la marinière. . . . . *id.*
Côtelettes de mouton sautées. . . . . *id.*
Côtelettes de mouton grillées. 72
Côtelettes de mouton à la Soubise. . . . . *id.*
Côtelettes de mouton à la jardinière. . . . . *id.*
Côtelettes de mouton panées grillées. . . . . *id.*
Côtelettes de mouton au gratin. 73
Épaule de mouton au persil. . . . . *id.*
Épaule de mouton à la turque. 74
Épaule de mouton au four. *id.*
Épaule de mouton en ballon. . . . . *id.*
Épaule de mouton à la Sainte-Ménehould. . . 75
Saucisson d'une épaule de mouton. . . . . *id.*
Haricot de mouton. . . . 76
Poitrine de mouton en carbonade. . . . . *id.*
Poitrine de mouton à la Sainte-Ménehould. . . 77
Filet de mouton braisé. . *id.*
Filet de mouton à la maréchale. . . . . *id.*
Filet de mouton à la Destaing. 78
Filet de mouton en chevreuil. . . . . *id.*
Filets de mouton grillés aux pommes de terre. . . . *id.*
Gigot de mouton rôti. . . *id.*
Gigot de mouton à la Périgord. 79
Gigot de mouton aux légumes glacés. . . . . *id.*
Gigot de mouton à la poêle. 80
Gigot de mouton à la génoise. . . . . *id.*
Gigot à la provençale. . . 81
Gigot à la royale. . . . *id.*
Gigot farci. 82
Gigot panaché. 83
Rosbif. . . . . *id.*
Gigot de mouton braisé. . *id.*
Hachis de mouton. . . . 84

Pages.
Selle de mouton braisée . 84
Selle de mouton panée à l'anglaise. 85
Carbonades de mouton à la jardinière. . . . . id.
Queues de mouton braisées. id.
Queues de moutons panées à l'anglaise. . . . 86
Queues de mouton au riz. id.
Queues de mouton aux choux. 87
Pieds de mouton à la poulette. . . . . id.
Pieds de mouton à la ravigote. 88
Pieds de mouton farcis et frits. . . . . id.
Pieds de mouton à la Sainte-Méneboud. 89
Pieds de mouton à la sauce Robert. . . . . id.
Pieds de mouton aux concombres. . . . . id.
Rognons de mouton à la brochette. 90
Rognons de mouton sautés au vin. . . . . id.
Animelles de mouton. . . id.
Émincé de mouton. . . . 91
Quartier d'agneau. . . . id.
Tranches d'agneau. . . . id.
Tête d'agneau au blanc. . 92
Oreilles d'agneau farcies. . id.
Filets d'agneau en blanquette. . . . . id.
Côtelettes d'agneau panées et grillées. 93
Pieds d'agneau au gratin. id.
Épigramme d'agneau. . . id.
Ris d'agneau. 94
Issues d'agneau à la bourgeoise. . . . . id.

CHAPITRE VII.

DU VEAU.

TÊTE DE VEAU au naturel. 96
Pages.
Tête de veau à la poulette. 97
Tête de veau farcie. , . . id.
Tête de veau en tortue. . 98
Oreilles de veau braisées. . id.
Oreilles de veau à l'italienne. 99
Oreilles de veau frites. . . id.
Cervelles de veau frites. . 100
Cervelles de veau à la poulette. . . . . id.
Cervelles de veau en matelote. . . . . id.
Cervelles de veau au beurre noir. 101
Langues de veau. . . . id.
Carré de veau à la bourgeoise. . . . . id.
Carré de veau à la broche. id.
Quasi de veau. 102
Quasi de veau à la bourgeoise. . . . . id.
Noix de veau à la bourgeoise. . . . . id.
Noix de veau aux truffes. . 103
Noix de veau en caisse. . id.
Ris de veau. 104
Ris de veau aux fines herbes. id.
Ris de veau à la pluche verte. . . . . id.
Ris de veau à la lyonnaise. 105
Ris de veau à la poulette. . id.
Ris de veau en caisse. . . 106
Ris de veau piqués. . . . id.
Ris de veau en ragoût. . id.
Fraise de veau à la française. 107
Fraise de veau à la vinaigrette. . . . . id.
Fraise de veau frite. . . id.
Épaule de veau rôtie. . . id.
Épaule de veau à la bourgeoise. . . . . id.
Côtelettes de veau. . . . 108
Côtelettes de veau grillées et panées. . . . . id.
Côtelettes de veau aux fines herbes. . . . . id.
Côtelettes de veau au lard. 109
Côtelettes de veau en papillotes. . . . . id.

Pages.
Côtelettes de veau à la poêle. 109
Fricandeau. 110
Poitrine de veau en fricassée de poulet. . . 111
Poitrine de veau farcie. . *id.*
Poitrine de veau aux petits pois. . . . . *id.*
oitrine de veau à l'allemande. . . . . *id.*
Filets de veau. 112
Filets de veau à la provençale. . . . . *id.*
Foie de veau à la bourgeoise. . . . . *id.*
Foie de veau à la broche. 113
Foie de veau sauté. . . *id.*
Foie de veau frit. . . . *id.*
Foie de veau à la poêle. . *id.*
Foie de veau à l'italienne. 114
Blanquette de veau. . . *id.*
Pieds de veau au naturel. 115
Pieds de veau à la Sainte-Ménehould. . . . . *id.*
Pieds de veau frits. . . *id.*
Pieds de veau à la poulette. . . . . *id.*
Rognon de veau. . . . *id.*
Longe de veau à la broche. 116
Longe de veau à l'étouffade. . . . . *id.*
Tendons de veau à l'oseille. *id.*
Tendons de veau aux petits pois. 117
Tendons de veau panés et grillés. . . . . *id.*
Rouelle de veau à la crême. *id.*
Rouelle de veau entre deux plats. 118
Cœur de veau à la bourgeoise. . . . . *id.*
Mou de veau au blanc. . *id.*
Mou de veau à la poulette. 119
Mou de veau en matelote. *id.*
Queues de veau à la remoulade. . . . . *id.*
Queue de veau en hochepot. . . . . *id.*
Queue de veau à la Sainte-Ménehould. 120

Pages.
Queues de veau aux choux. 120

CHAPITRE VIII.

DU COCHON.

BOUDIN. 121
Boudin blanc. 122
Jambon. . . . . *id.*
Jambon à la broche. . . 123
Jambon à la braise. . . *id.*
Petit salé de cochon. . . 124
Andouilles. . . . . *id.*
Saucisson. 125
Des cervelas. 126
Saucisses. . . . . *id.*
Langue de cochon fourrée. 127
Hure de cochon. . . . *id.*
Oreilles de cochon. . . . 128
Oreilles de cochon à la Sainte-Menehould. . . *id.*
Oreilles de cochon à la purée. . . . . *id.*
Côtelettes de cochon sur le gril. 129
Côtelettes de porc frais en ragoût. . . . . *id.*
Pieds de cochon à la Sainte-Ménehould. . . . . *id.*
Rognons de cochon sautés au vin. 130
Filet mignon de cochon. *id.*
Grosse pièce. . . . . *id.*
Echine de cochon. . . . 131
Cervelles de cochon. . . *id.*
Foie de cochon sauté. . . *id.*
Queues de cochon à la purée. . . . . *id.*
Fromage de cochon. . . *id.*
Saindoux. 132
Manière de donner au cochon l'aspect et le goût du sanglier. . . *id.*
Cochon de lait rôti. . . 133
Cochon de lait farci. . . *id.*
Cochon de lait en galantine. 134

Pages.

CHAPITRE IX.

DU GIBIER.

VENAISON.

DU SANGLIER. . . . 137
Hure de sanglier. . . . *id.*
Cuisse de sanglier. . . . *id.*
Côtelettes de sanglier sautées. 138
Filet de sanglier. . . . *id.*
DU CHEVREUIL. . . *id.*
Gigot de chevreuil. . . . 139
Civet de chevreuil. . . . *id.*
Quartier de chevreuil. . . *id.*
Filets de chevreuil braisés. *id.*

GIBIER A POIL.

DU LIÈRRE ET DU LEVRAUT. 140
Lièvre en civet. . . . . *id.*
Lièvre à la broche. . . *id.*
Pâté de lièvre à la bourgeoise 141
Lièvre en haricot.. . . *id.*
Filets de lièvre en civet. . *id.*
Filet de lièvre piqué. . . *id.*
Levraut sauté. . . . . *id.*
Levraut en papillote. . . 143
DU LAPIN ET DU LAPEREAU. . . . . *id.*
Lapin au coulis de lentilles. *id.*
Lapin en fricassée de pouret. 144
Lapin en matelote. . . *id.*
Lapin à la merveille. . . *id.*
Lapin en gibelote. . . . 145
Cuisses de lapin à la purée de lentilles. . . . . *id.*
Boudin de lapin. . . . *id*
Quenelles de lapin. . . . 146
Pain de lapin à la Saint-Versin. . . . . *id.*
Lapereaux au gîte. . . . 147

Pages.
Lapereau en papillote. . 147
Lapereau sauté à la minute. . . . . *id.*
Lapereau sauté au vin. . *id.*
Lapereaux en attelets. . 148
Lapereau en tortue. . . *id.*
Lapereaux en bigarrure. . *id.*
Sauce de lapereaux à la reine. 149
Kari de lapereaux. . . . *id.*
Croquettes de lapereaux. . 150
Lapereaux en hachis. . . *id.*
Filets de lapereaux aux concombres. . . . . *id.*
Filets de lapereaux en salade.. 151

GIBIER A PLUMES.

FAISANS ET FAISANDEAUX. . . . . . *id.*
Faisan rôti. 152
Faisan farci. . . . . *id.*
Faisan aux choux. . . . *id.*
Faisan à l'étouffade. . . *id.*
Faisan à la purée de lentilles. 153
Filets de faisan à l'italienne. *id.*
CANARD SAUVAGE. . . *id.*
Canard sauvage rôti. . . *id.*
OIES SAUVAGES. . . . 154
SARCELLES. . . . . . *id.*
Sarcelles à la broche. . . *id.*
Sarcelles à la batelière. . *id.*
Rouges et Albrans. . . . 155
ALOUETTES OU MAUVIETTES. . . . . . *id.*
Alouettes rôties. . . . . *id.*
Alouettes en salmis. . . *id.*
Alouettes aux fines herbes. 156
DES PERDREAUX ET DES PERDRIX. . . . *id.*
Perdrix aux choux. . . 157
Perdreaux à l'espagnole. . *id.*
Filets de perdreaux aux bigarades. . . . . *id.*
Salmis de bécasses. . . 158
Bécasses en salmis de bernardins. . . . . *id.*

Pages.
CAILLES à l'espagnole. . 159
Cailles au laurier. . . . id.
Cailles au fumet de gibier. 160
Cailles au gratin. . . . id.
Cailles au chasseur. . . id.
Sauté de filets de cailles. . 161
Grives à la broche. . . id.
Grives au genièvre. . . id.
Ortolans et gélinottes. . . 162
Merles, becfigues et guignards. . . . . id.
Rouges-gorges et vanneaux. id.
Des pluviers. . . . . id.
Des ramiers et ramereaux. 163

CHAPITRE X.

DE LA VOLAILLE.

POULETS. 165
Rôti sans pareil. . . . . id.
Fricassée de poulets. . 166
Fricassée de poulets à la Bourdois. 167
Poulet à la tartare. . . . id.
Poulets à la Montmorency. id.
Poulets poêlés. 168
Poulets à la reine. . . . id.
Poulets à l'estragon. . . id.
Poulets en gibelote. . . 169
Poulets aux fines herbes. . id.
Poulets à la jardinière. . 170
Poulets aux petits pois. . id.
Poulet au riz. . . . . id.
Poulet au four. 171
Poulet aux truffes. . . . id.
Poulet grillé dans son jus. 172
Poulet à la marengo. . . id.
Sauté de filets de poulet. . 173
Poulet à la broche. . . id.
Poulet en capilotade. . . id.
Poulets à la Sainte-Menehould. . . . . id.
Poulets en entrée de broche. 174
Poulets aux croûtons. . . id.
Cuisses de poulets à la royale. 175
DU CHAPON. . . . . id.
Chapon au gros sel. . . id.
Pages.
Chapon au riz. 176
Chapon rôti aux truffes. . id.
Chapon poêlé. . . . . id.
DU COQ ET DE LA POULE. . . . . id.
DE LA POULARDE. . 177
Filets de poularde en suprême. . . . . id.
Poularde au riz. 178
Poularde à la béchamel. . id.
Poularde en croustade. . . id.
Poularde entre deux plats. 179
Poularde aux oignons. . . id.
Poularde à la matelote. . id.
Poularde à la cuisinière. . 180
Poularde à la Montmorency. id.
Blanquette de poularde. . id.
Cuisse de poularde au sauté de champignons. . . . 181
DE LA DINDE ET DU DINDON. . . . . id.
Dindon en daube. . . . id.
Dindon à la poêle. . . . 182
Dindon roulé. . . . . id.
Dindon à la broche. . . . id.
Galantine de dindon. . . 183
Cuisses de dindon. . . . 184
Dindon à l'escalope. . . id.
Dindon en blanquette. . 185
Abattis de dindon en fricassée de poulet. . . . . id.
Ailerons à l'espagnole. . . 186
Ailerons de dindons farcis. id.
Ailerons au four aux petits oignons. 187
Ailerons en différents ragoûts. . . . . id.
Abattis de dindon à la bourgeoise. 188
Ailerons de dindons à la chicorée. . . . . id.
Ailerons de dindons en chipolata. . . . . id.
Ailerons de dindons en haricot vierge. 189
Ailerons au vin de Champagne. . . . . id.
Ailerons à la Sainte-Menehould. 190
Ailerons en matelote. . . id.

Pages.
DU CANARD DOMESTIQUE. 190
Canard à la broche. . . id.
Canard aux navets. . . 191
Canard poêlé. . . . . id.
Canard farci. 192
Canard à la sauce au jus d'orange. . . . . id.
Canard aux légumes. . . 193
Canard à la béarnaise. . id.
Canard à l'italienne. . . id.
Canard en hochepot. . . id.
Canard aux olives. . . . 194
Canard en daube. . . . id.
Canard à la purée verte. . id.
Canetons aux pois. . . . 195
DES POULES D'EAU. . id.
DE L'OIE DOMESTIQUE. . . . . id.
Oie à la broche. . . . . id.
Oie farcie et rôtie à l'anglaise. 196
Oie rôtie aux marrons. . id.
Oie en daube. . . . . id.
Oie à la moutarde. . . . 197
Aiguillettes d'oie. . . . id.
Cuisses d'oie à la purée. . id.
Manière de conserver les cuisses et ailes d'oie. . . 198
DES PIGEONS. 199
Pigeons à la broche. . . id.
Pigeons à la crapaudine. 200
Pigeons en matelote. . . id.
Pigeons en ragoût d'écrevisses. . . . . id.
Pigeons à la cuiller. . . 201
Pigeons à l'aurore. . . . id.
Pigeons à la Saint-Laurent. 202
Pigeons en surprise. . . id.
Pigeons à la bourgeoise. . 203
Compote de pigeons. . . id.
Pigeons aux petits pois. . id.
Pigeons aux asperges en petits pois. 204
Pigeons au court-bouillon. 205
Pigeons aux oignons en crépine. . . . . id.
Pigeons à la Fleury. . . 206
Pigeons au point du jour. id.

Pages.
Pigeons à l'étouffade, à la provençale. 207
Pigeons en concombres. . id.
Pigeons en navets. . . . 208
Compote de pigeons à la hollandaise. 209
Pigeons à la Stanislas. . id.
Pigeons soufflés. . . . 210
Pigeons au sang. . . . id.
Coquilles de pigeons au parmesan. 211
Pigeons à la Sainte-Menehould. . . . . id.
Pigeons à la Marianne. . 212
Pigeons au soleil. . . . id.
Pigeons en surtout. . . . id.
Pigeons à la poêle. . . . 213
Filets de pigeons à l'espagnole. . . . . id.
Filets de pigeons à la financière. 214

CHAPITRE XI.

DU POISSON.

POISSONS DE MER. . 213
Bleu ou court-bouillon. . id.
Turbot au court-bouillon. 216
Turbot en salade. . . . 217
Turbot aux câpres. . . . id.
Turbot au gratin. . . . 218
Turbot à la crême. . . id.
DE LA BARBUE. . . 219
DU SAUMON. . . . . id.
Saumon au bleu. . . . id.
Saumon à la remoulade. . id.
Manière d'apprêter le saumon en Finlande. . . 220
Saumon en salade. . . . id.
Saumon en brézoles. . . id.
Saumon salé. 221
Saumon fumé. . . . . id.
DE L'ESTURGEON. . id.
Esturgeon au bleu. . . . id.
Esturgeon à la broche. . . id.
Esturgeon au four. . . . 222
Esturgeon à la braise. . . id.

Pages.
Esturgeon à la matelote. . 222
DE L'ALOSE. 223
Alose au bleu. . . . . *id.*
Alose grillée. . . . . *id.*
Alose à la purée d'oseille. 224
DU CABILLAUD ou morue fraîche. . . . . *id.*
Cabillaud à la sauce blanche. . . . . *id.*
Cabillaud à la hollandaise. *id.*
Cabillaud au bleu. . . . *id.*
MORUE SALÉE à la maître-d'hôtel. . . . 225
Morue à la béchamel. . . *id.*
Morue à la provençale. . *id.*
Morue au beurre noir. . 226
Brandade de morue. . . *id.*
Morue à la sauce aux câpres. . . . . *id.*
Queue de morue à l'anglaise. . . . . *id.*
DE LA RAIE. 227
Raie à la bourgeoise. . . *id.*
Raie au beurre noir. . . 228
Raie à la sauce blanche. . *id.*
Raie à la sauce à la raie. *id.*
Raie à la chapelure de pain. *id.*
Raie à la Minime. . . . 229
DE LA MERLUCHE. . *id,*
Limandes sur le plat. . . 230
Limandes grillées. . . . *id.*
CARRELETS. . . . . *id.*
Carrelets grillés. . . . *id.*
PLIES. 231
Plies grillées sauce aux câpres. . . . . *id.*
SOLES FRITES . . . *id.*
Sole sur le plat. . . . *id.*
Filets de sole à la Horly. 232
Filets de sole au gratin. *id.*
Sole à la normande. . . *id.*
ANGUILLE DE MER. 233
ÉPERLANS. . . . . *id.*
Éperlans sur le plat. . . *id.*
Éperlans à l'anglaise. . . *id.*
MAQUEREAU à la maître-d'hôtel . . . . . *id.*
Maquereau à l'huile. . . 234
Maquereaux au persil. . . *id.*
Maquereaux à la poêle. . *id.*

Pages.
Maquereau à la sauce blanche. 235
Maquereau au beurre noir. *id.*
DU MULET ET DU SURMULET. . . . *id.*
DU THON. . . . . *id.*
Thon à la provençale. . . *id.*
VIVE. 236
DU MERLAN. . . . . *id.*
Merlans au gratin. . . . *id.*
Merlans frits. . . . . *id.*
Merlans à l'italienne. . . 237
Merlans à la sauce tomate. *id.*
Merlans grillés. . . . . *id.*
DE LA MACREUSE. . *id.*
DU ROUGET. . . . . *id.*
HARENGS frais à la bourgeoise. 238
Harengs à la maître-d'hôtel. . . . . *id.*
Harengs saurs au naturel. . *id.*
Harengs saurs à la Sainte-Menehould. 239
SARDINES fraîches. . *id.*
ANCHOIS. . . . . *id.*
Anchois frits. . . . . *id.*
DES HOMARDS. . . 240
Homard à la remoulade. . *id.*
Des langoustes. . . . . *id.*
Des chevrettes et des crevettes. . . . . *id.*
Moules à la poulette. . . 241
Moules aux fines herbes. . *id.*
Moules à la hollandaise. . *id.*
Huîtres crues. 242
Huîtres marinées. . . . *id.*
Huîtres dans leur sauce aux croûtons.. . . . . *id.*

POISSONS D'EAU DOUCE

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce. . 24
Brochet au bleu ou court-bouillon . . . . . *id.*
Brochetons à la maître-d'hôtel. 244
Brochetons frits. . . . . *id.*

Pages.
Brochet en fricassée de poulet. 244
Anguille à la broche. . . id.
Anguille à la tartare. . . 243
Anguille à la poulette. . . id.
Anguille à la Sainte-Ménehould. 246
DE LA CARPE. . . . . id.
Carpe au bleu. . . . . id.
Carpe grillée. 247
Carpe frite. . . . . id.
Carpe à la Chambord. . id.
Carpe à la provençale. . . 248
Carpe à la tartare. . . . id.
Matelote de carpes et autres poissons. . . . . id.
Matelote à la marinière. . 249
DE LA TRUITE SAUMONÉE ET DE LA COMMUNE. 250
Truite au court-bouillon ou au bleu. . . . . id.
PERCHE au vin. . . . id.
Perche au court-bouillon. 251
Perche frite. . . . . id.
Perches de plusieurs façons. id.
DE LA TANCHE. . . id.
Tanches en matelote au blanc. 252
Tanche à la poulette. . id.
Tanches frites. 253
DE LA TORTUE. . . id.
DE LA LAMPROIE. . id.
Lamproies à la poulette. . 254
Lamproies à la tartare. . id.
Barbillon sur le gril. . . id.
DE LA BRÈME. . . id.
Goujons frits. . . . . id.
Étuvée de goujons. . . . id.
DU GARDON ET DES AUTRES POISSONS BLANCS. 255
DES ÉCREVISSES. . . id.
Beurre d'écrevisses. . . . 256
Coulis d'écrevisses. . . . id.
Potage au coulis d'écrevisses. . . . . id.
DES GRENOUILLES. . 257
Grenouilles en fricassée de poulet. . . . . id.

Pages.
Grenouilles frites. . . . 257
Escargots de vigne en fricassée de poulet. . . . 158

CHAPITRE XII.

DES OEUFS.

OEUFS à la coque. . . . 260
OEufs mollets de toutes façons. 261
OEufs au miroir. . . . id.
OEufs pochés au jus. . . id.
OEufs à la crême. . . . 262
OEufs au fromage. . . . id.
OEufs frits. . . . . id.
OEufs à la tripe. . . . id.
OEufs au gratin. 263
OEufs en salade. . . . . id.
OEufs brouillés. . . . . id.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges. 264
OEufs à la neige. . . . id.
Omelette au naturel. . . id.
Omelette aux fines herbes. 265
Omelette aux truffes. . . id.
Omelette au lard. . . . id.
Omelette aux rognons. . id.
Omelette aux champignons. id.
Omelette aux pointes d'asperges. 266
Omelette à l'oseille. . . id.
Omelette soufflée. . . . id.
Omelette au sucre. . . . 267
Omelette au rhum. . . . id.
Soufflé au riz. . . . . id.

CHAPITRE XIII.

DES LÉGUMES.

PETITS POIS à la bourgeoise. 268
Petits pois au sucre. . . id.
Petits pois à l'anglaise. . id.
Haricots verts. . . . . id.
Haricots au jus. 269
Haricots blancs nouveaux. id.

Pages.
Haricots blancs au gras. . 269
Coulis ou purée de lentilles. id.
Lentilles à la maître-d'hôtel. . . . . id.
Fèves de marais. . . . id.
Choux au petit lard. . . 270
Choux à la bourgeoise. . id.
Choux à la crème. . . . 271
Choucroute. . . . . id.
Choux-fleurs. 272
Carottes au beurre. . . id.
Céleri. . . . . id.
Céleri au velouté. . . . 273
Navets glacés. . . . . id.
Laitues pommées et romaines. . . . . id.
Chicorée blanche. . . . id.
Cardes poirées. 274
Cardons d'Espagne. . . id.
Cardons au consommé. . id.
Salsifis. 275
Salsifis frits. . . . . id.
Artichauts. . . . . id.
Artichauts à la barigoule. 276
Asperges. . . . . id.
Asperges en petits pois. . id.
Potiron en fricassée. . . id.
Concombres, ... id.
Concombres à la crême. . id.
Concombres farcis. . . . id.
Épinards. 278
Pommes de terre à l'anglaise. . . . . id.
Pommes de terre à la maître-d'hôtel. . . . . id.
Pommes de terre à la crême. . . . . id.
Pommes de terre à la lyonnaise. . . . . id.
Pommes de terre à la provençale. 279
Topinambours. . . . . id.
Betteraves. . . . . id.
Cornichons. 280
Champignons, morilles et mousserons. . . . . id.
Champignons à la crême. id.
Câpres grosses et fines. . 281
Capucines. . . . . id.
Truffes. . . . . id.

Pages.
Truffes à la maréchale. . 281
Thym, laurier, basilic, sarriette et fenouil. . . . 282
Cresson alénois, cresson de fontaine, cerfeuil, estragon baume, corne de cerf et pimprenelle. . . . id.
Ail, rocambole, échalote. . id.

CHAPITRE XIV.

PATISSERIE.

PATE à dresser. . . . 283
Pâte brisée. . . . . id.
Pâte feuilletée. 284
Pâtés froids. . . . . id.
Pâtés chauds. . . . . id.
Petits pâtés. . . . . id.
Gâteau d'amandes. . . . 285
Gâteau de Savoie. . . . id.
Nougat. . . . . id.
Brioches. 286
Biscuits en caisse et à la cuiller. . . . . id.
Massepains et macarons. . id.
Baba. 287
Gaufres. . . . . id.
Frangipane. 288
Pâte à frire. . . . . id.
Beignets de pommes. . . id.
Pets de nonne. 289
Charlotte de pommes. . . id.
Pudding à la pâte. . . . id.
Pudding à la moelle. . . id.

CHAPITRE XV.

DE L'OFFICE.

Blanc-manger. 291
Crême à la fleur d'oranger. id.
Crême au café. . . . . id.
Crême au chocolat. . . . 292
Crême fouettée. . . . . id.
Glaces. . . . . id.
Compote blanche de pommes. 293

Pages.
Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de vigoureuse et de Saint-Germain. 293
Compote de coings. . . . *id.*
Compote de cerises. . . . 294
Compote de fraises. . . . *id.*
Compote de groseilles. . . *id.*
Compote de framboises. . *id.*
Compote d'abricots. . . *id.*
Compote de pêches. . . . 295
Compote de prunes de reine claude, de mirabelle, de perdrigon et autres. . . *id.*
Compote de citrons, oranges. . . . . *id.*
Marmelade d'abricots. . . *id.*
Marmelade de prunes. . . 296
Marmelade de poires. . . *id.*
Marmelade de pommes. . 297
Raisiné. . . . . *id.*
Confitures de gelée de groseilles. 298

Pages.
Confitures de cerises. . . 298
Abricots à l'eau-de-vie. . *id.*
Café à l'eau. 299
Café à la crême. . . . . *id.*
Café au jaune d'œuf. . . *id.*
Chocolat. . . . . *id.*
Thé. . . . . *id.*

CHAPITRE XVI.

ART DE FAIRE LES HONNEURS D'UNE TABLE. 300
ART DE DÉCOUPER. 304
SERVICE DE LA TABLE. 310
TABLE de douze couverts. 311
TABLE de seize couverts et plus. 312
NOTICE SUR LES VINS. 313
DE LA CAVE. 319

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

POISSY. — TYP. ET STÉR. DE AUG. BOURET.